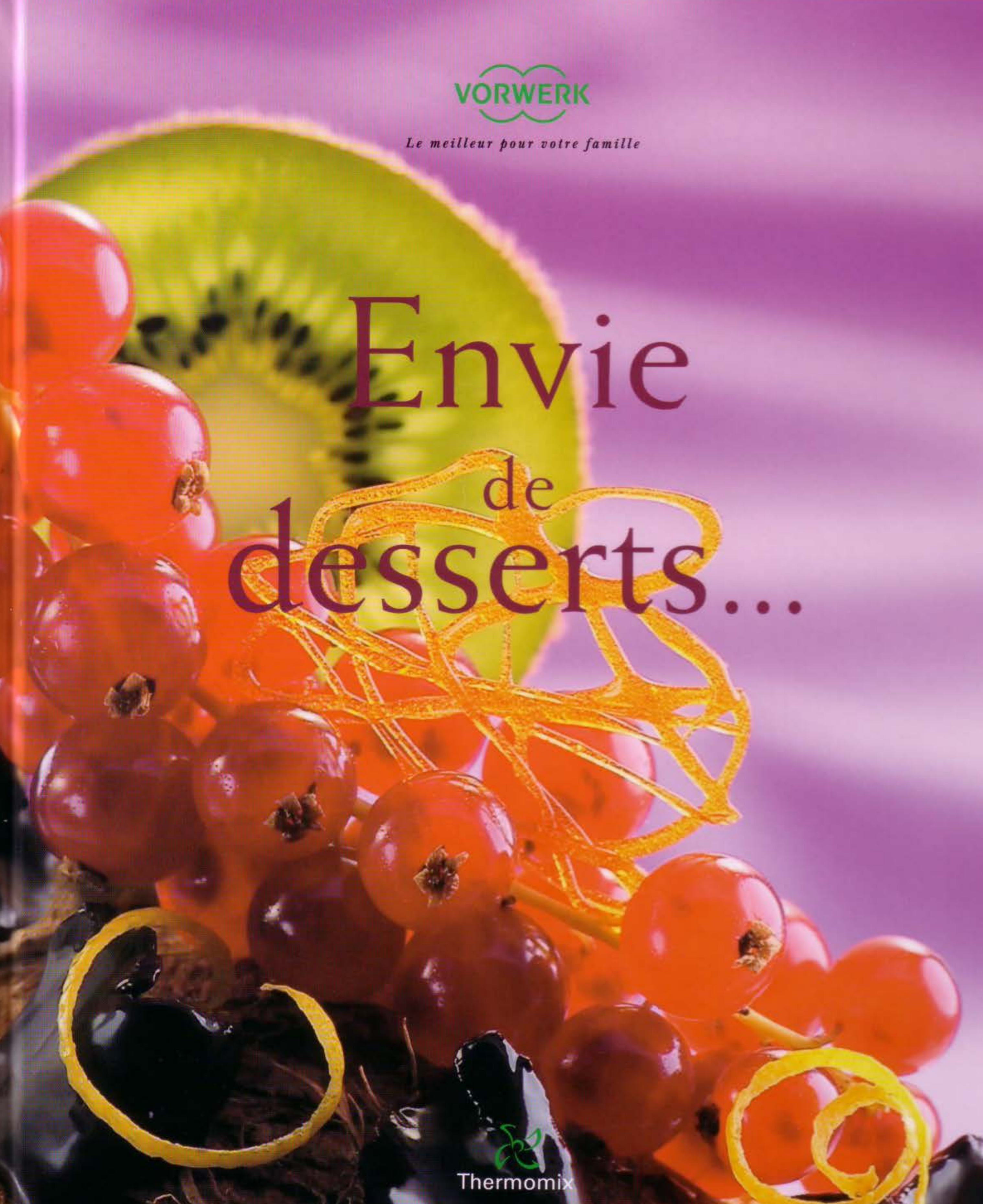
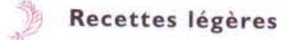

VORWERK
Le meilleur pour votre famille
Envie
de
desserts...
Thermomix

Recettes rapides



Recettes économiques



Recettes légères



Recettes créatives

Le B.A.-BA

Ces préparations culinaires, faciles et rapides, sont souvent la base d'autres desserts, ou leurs accompagnements. Elles vous aideront aussi à réaliser vos propres desserts tout en gardant une base indispensable à leur réussite.

Génoise

Thermomix : 8 mn + Cuisson au four : 60 mn

300 g de farine
6 œufs
300 g de sucre en poudre
1 sachet de levure
10 g de sucre vanillé ou
1 c. à café d'extrait
d'amande amère
1 pincée de sel

- Préchauffer le four à 150° (th. 5).
- Insérer le fouet dans le bol, ajouter les blancs d'œufs (conserver les jaunes) et le sel et régler **5 mn à 37°, vitesse 3**. Réserver les blancs montés en neige dans un saladier.
- Insérer le fouet dans le bol, ajouter les jaunes d'œufs, le sucre et 50 g d'eau et mixer **1 mn 30 à vitesse 3** (ou plus si les œufs sont gros).
- Retirer le fouet, ajouter la farine, la levure et le parfum choisi et mixer **1 mn 30 sur fonction Epi**.
- Mélanger délicatement cette préparation aux blancs en neige dans le saladier et verser dans un moule beurré.
- Cuire au four environ 60 mn à 150° (th. 5).
- Saupoudrer de sucre glace et laisser refroidir.



Accompagnez ce biscuit d'une crème anglaise ou d'une mousse au chocolat, ou utilisez-la pour une autre préparation selon la recette réalisée.

Sucre vanillé

Thermomix exclusivement : 1 mn

300 g de sucre en poudre
2 gousses de vanille

- Couper les gousses de vanille en 2 dans le sens de la longueur puis en 2 dans la largeur.
- Mettre les gousses et le sucre dans le bol et mixer **1 mn à vitesse 9**.
- Conserver dans un pot hermétique.

Coulis de fruits rouges

Thermomix exclusivement : 5 mn

250 g de fruits rouges
(fraises, groseilles, framboises, cassis, mûres ou fraises des bois)
60 g de sucre
10 g de vinaigre ou de citron
20 g de miel
1 pincée de poivre blanc

- S'il s'agit de cassis ou de groseilles, laver les grappes, les passer entre les dents d'une fourchette pour recueillir les baies. S'il s'agit de fraises ou de fraises des bois, les laver rapidement et les équeuter si nécessaire. S'il s'agit de framboises ou de mûres, les trier, les équeuter mais éviter de les laver.
- Une fois les fruits préparés, les mettre dans le bol avec les autres ingrédients et régler **5 mn à 90°, vitesse 3**.
- S'il reste des petits grains, passer le coulis au chinois.

Conseil Thermomix

Si vous utilisez des fruits surgelés, faites-les décongeler avant utilisation.



Yaourts

Thermomix : 4 mn + Attente : 12 h

Pour 10 à 12 yaourts

1 l de lait
1 yaourt au lait entier
150 g de lait en poudre entier
3 gouttes de présure

- Mettre 500 g de lait froid dans le bol et régler **3 mn à 90°, vitesse 1**.
- À l'arrêt de la minuterie, ajouter le reste du lait, le yaourt, le lait en poudre et mixer **10 sec à vitesse 4**.
- Ajouter la présure et mixer **5 sec à vitesse 1**. Si le mélange n'est pas homogène, faire quelques pressions de Turbo.
- Verser dans des petits pots, les déposer dans un récipient hermétique (un autocuiseur par exemple) sans mettre d'eau et les laisser reposer 12 h.

Conseil Thermomix

La présure permet d'obtenir des yaourts fermes. On la trouve très facilement en pharmacie.
Ces yaourts se conservent 4 à 5 jours maximum au réfrigérateur.



Crème anglaise

Thermomix exclusivement : 7 mn

500 g de lait
6 jaunes d'œufs
70 g de sucre en poudre
2 sachets de sucre vanillé ou
1 gousse de vanille

- Mettre les jaunes d'œufs, les sucres et le lait dans le bol et régler **7 mn à 80°, vitesse 4**.
- Si la crème vous paraît grumeleuse, mixer **15 à 20 sec à vitesse 9**.

Conseil Thermomix

Quelques idées pour parfumer la crème :
- Au café : avant de commencer la crème, mettez dans le bol 1 cuillérée à soupe de café instantané en poudre et 1 pincée de cacao en poudre.
- Au chocolat : avant de commencer la crème, mettez 80 g de chocolat à cuire et mixez 15 sec à vitesse 7, puis procédez comme indiqué ci-dessus.
- Au caramel : mettez dans le bol, en même temps que les autres ingrédients, 1 dose de caramel liquide (diminuez alors la quantité de sucre).
- À la liqueur ou à l'eau-de-vie (Grand Marnier, rhum, calvados, ...) : mettez, quelques secondes avant la fin de la cuisson, 1 à 2 cuillérées à soupe de liqueur ou d'eau-de-vie (en plus petite quantité).

Crème au beurre

Thermomix exclusivement : 5 mn

70 g de sucre en poudre
125 g de beurre mou
1 œuf entier + 1 jaune d'œuf

- Mettre le sucre dans le bol et mixer **15 sec à vitesse 9**.
- Insérer le fouet dans le bol, ajouter le beurre en morceaux et mixer **1 mn 30 à vitesse 4**.
- À l'arrêt de la minuterie, ôter le fouet et racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Remettre le fouet, ajouter les œufs et mixer **3 mn à vitesse 3**. On doit obtenir une pommade.



Cette crème peut fourrer des gâteaux tels macarons, biscuit roulé, génoise…

Crème chantilly

Thermomix exclusivement : 50 sec

350 g de crème fraîche liquide très froide à 30% m.g. minimum

Selon goût et emploi :
40 g de sucre en poudre
1 c. à soupe de sucre vanillé

- Insérer le fouet dans le bol, ajouter tous les ingrédients et mixer **50 à 55 sec à vitesse 3**. Observer la prise de la crème et, si besoin, poursuivre le mixage en surveillant jusqu'à environ 2 mn selon la consistance obtenue.
- Pour fouetter une quantité moindre de crème, diminuer légèrement le temps de mixage.

Conseil Thermomix

La réalisation de la crème chantilly est toujours délicate. Tout dépend de la qualité de la crème. La plus facile à utiliser est la crème liquide ou crème fleurette (30% de matières grasses et plus).
La crème doit être très froide, le bol et le fouet aussi. Pour refroidir le bol, mixez quelques glaçons et videz.
On peut aussi utiliser de la crème épaisse qui prendra en seulement quelques secondes.

Crème pâtissière

Thermomix exclusivement : 7 mn

500 g de lait
50 g de farine
2 œufs entiers + 2 jaunes
10 g de sucre vanillé
70 g de sucre en poudre

- Mettre tous les ingrédients dans le bol et régler **7 mn à 90°, vitesse 4**.
- À l'arrêt de la minuterie, mixer **5 sec à vitesse 9**.

Conseil Thermomix

Cette crème peut être parfumée pour apporter une note originale dans tous ses emplois. Par exemple, quelques zestes d'oranges (à introduire au début) et 2 cuillérées à soupe de Cointreau (à ajouter après cuisson) pour des crêpes, du rhum pour un fond de tarte à l'ananas ou du calvados pour une tarte aux pommes.

Pâte brisée

Thermomix exclusivement : 40 sec

Pour 1 pâte à tarte

150 g de beurre mou en morceaux
1/2 c. à café de sel
300 g de farine (*type 55*)
50 g d'eau
1 c. a café de sucre vanillé
(*pour une pâte sucrée*)

- Mettre tous les ingrédients dans le bol et régler **30 sec sur fonction Épi**.
- Mixer **10 sec, fonction sens inverse, vitesse 2** afin de décoller la pâte du bol et sortir la pâte.
- On peut l'utiliser tout de suite ou la laisser reposer quelques temps : la rouler en boule en la frottant légèrement de farine, la mettre dans une terrine et la couvrir d'un linge.



Remplacez 30 g de farine par 50 g de poudre de noisettes pour donner un goût original aux tartes sucrées.

Pâte sablée

Thermomix exclusivement : 40 sec

250 g de farine
125 g de beurre mou en morceaux
50 g de sucre en poudre
75 g de lait
2 jaunes d'œufs
1 pincée de sel

- Mettre le sucre dans le bol et mixer **10 sec à vitesse 9**.
- Ajouter le reste des ingrédients dans le bol et mixer **20 sec à vitesse 4**.
- Mixer **10 sec, fonction sens inverse, vitesse 2** afin de décoller la pâte du bol.



Pour une pâte salée, supprimez le sucre et utilisez moitié beurre demi-sel, *moitié beurre doux, ou ajoutez 1/2 c. à café de sel si vous n'utilisez que du* beurre doux.



Pâte à tarte légère

Thermomix exclusivement : 30 sec

120 g de farine
40 g de beurre allégé à 40% m. g. en petits morceaux
75 g d'eau
1 pincée de sel

- Mettre tous les ingrédients dans le bol et mixer **30 sec sur fonction Epi**.
- La pâte est prête à l'emploi.

Conseil Thermomix

Utilisez cette pâte à tarte pour des préparations salées ou sucrées.

Pâte feuilletée

Thermomix exclusivement : 25 sec

Pour 1 pâte à tarte

150 g de farine
150 g de beurre en morceaux congelé au préalable
75 g d'eau froide
1 pincée de sel

- Congeler le beurre en morceaux à l'avance.
- Mettre tous les ingrédients dans le bol et mixer **15 sec à vitesse 6**.
- Mixer **10 sec, fonction sens inverse, vitesse 2** afin de décoller la pâte du bol.
- Etaler la pâte sur un plan de travail bien fariné en un rectangle et la replier en 3.
- Répéter cette opération 3 fois ou plus, en abaissant à chaque fois la pâte à l'aide du rouleau et d'un peu de farine.
- Etaler la garniture choisie et enfourner selon les indications de la recette.

Pâte à choux

Temps de préparation : 10 mn +

Thermomix : 7 mn + Cuisson au four : 30 mn

Pour 30 choux environ

80 g de beurre
120 g de farine
3 œufs
150 g d'eau
10 g de sucre en poudre
(pour les pâtes sucrées)
1/2 c. à café de sel fin

- Mettre dans le bol l'eau, le beurre, le sel et éventuellement le sucre et régler **5 mn à 100°, vitesse 1**.
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter la farine et mixer **1 mn 30 à vitesse 3** (la pâte doit avoir l'aspect d'une pâte sablée).
- Plonger le bol dans un récipient d'eau froide afin de faire refroidir la préparation.
- Après refroidissement, ajouter les œufs un à un par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche à **vitesse 5** puis mixer **30 sec à vitesse 5**.

Conseil Thermomix

Utilisez une cuillère à soupe et formez des petits choux sur une plaque à pâtisserie. Faites cuire environ 30 mn à 180° (th. 6) dans un four préchauffé.

Pâte à crêpes

Thermomix : 20 sec +

Cuisson à la poêle : 1 à 2 mn environ par crêpe

Pour une vingtaine de crêpes

250 g de farine
500 g de lait
2 œufs
10 g d'huile
1 grosse pincée de sel
1 c. à café de zeste d'orange râpée *(facultatif)*

- Mettre tous les ingrédients dans le bol et mixer **20 sec à vitesse 6**. Laisser reposer la pâte au moins 1/2 h.
- La pâte doit avoir la consistance d'une crème assez liquide. Si elle semble trop épaisse, ajouter un peu de lait.

Conseil Thermomix

Pour des crêpes sucrées, ajoutez 1 sachet de sucre vanillé ou 50 g de sucre et 2 cuillerées à soupe de rhum.

Pâte à gaufres

Thermomix exclusivement : 20 sec

Pour 16 à 18 gaufres

250 g de farine
1 sachet de levure chimique
2 œufs
1 c. à café rase de sel
70 g de beurre
+ 10 g pour le gaufrier
360 g de lait
30 g de sucre en poudre

- Mettre tous les ingrédients dans le bol et mixer **20 sec à vitesse 9**.
- Laisser reposer 1 h dans un endroit tiède.
- Pour la cuisson, se reporter au mode d'emploi de votre appareil. Servir les gaufres saupoudrées de sucre glace Thermomix et déguster aussitôt.

Conseil Thermomix

Accompagnez de confiture, sauce au chocolat, miel…

Pâte à beignets

Thermomix exclusivement : 15 sec

120 g de farine
1 œuf
1/2 c. à café de sel
10 g d'huile
100 g d'eau

- Mettre tous les ingrédients dans le bol et mixer **15 sec à vitesse 6**.
- Vérifier la consistance de la pâte : elle doit être coulante mais épaisse. Si elle paraît trop épaisse, ajouter un peu d'eau en mixant à nouveau.
- Plonger des cuillérées de pâtes dans la friture brûlante et cuire selon la recette.

Conseil Thermomix

Pour des beignets sucrés, ajoutez un peu de sucre vanillé ou 1 cuillerée à soupe d'eau-de-vie ou de liqueur mais évitez le sucre en poudre car il caramélise les beignets.
Trempez des fruits frais tels que pommes, bananes ou ananas dans la pâte et cuisez selon la recette.
Pour des beignets salés, ajoutez une pointe d'épices : cannelle, paprika, gingembre, poivre…
Réalisez des beignets de crevettes, poissons ou légumes de la même façon que pour les fruits.

Pâte à gaufres >



Glaçage blanc

Thermomix exclusivement : 15 sec

150 g de sucre en poudre
10 g de jus de ciron

- Mettre le sucre dans le bol et mixer **10 sec à vitesse 9**.
- Ajouter le jus de citron et régler **2 mn à 90°, vitesse 2**.
- Appliquer avec un pinceau sur la préparation à glacer et laisser durcir.

Glaçage au chocolat

Thermomix exclusivement : 5 mn

Pour glacer 1 gâteau

200 g de chocolat noir
100 g de beurre mou

- Mettre le chocolat, le beurre en morceaux et 40 g d'eau dans le bol et régler **5 mn à 37°, vitesse 2**.
- Vous devez obtenir un glaçage bien lisse que vous laisserez légèrement refroidir avant d'en napper votre préparation.

Pâte d'amandes

Thermomix exclusivement : 1 mn

200 g de sucre en poudre
200 g d'amandes émondées ou de poudre d'amandes
2 petits blancs d'œufs
1/2 c. à café d'extrait d'amandes amères

- Mettre le sucre dans le bol et mixer **10 sec à vitesse 9**. Réserver dans un petit bol.
- Mettre les amandes dans le bol et mixer **50 sec à vitesse 10**.
- Ajouter le sucre et mixer **10 sec à vitesse 3** en introduisant par l'orifice du couvercle les blancs d'œufs et l'extrait d'amandes amères.
- Mettre la pâte au frais pendant 1/2 h avant de la travailler pour faire des fruits déguisés ou d'autres petits fours.

Conseil Thermomix

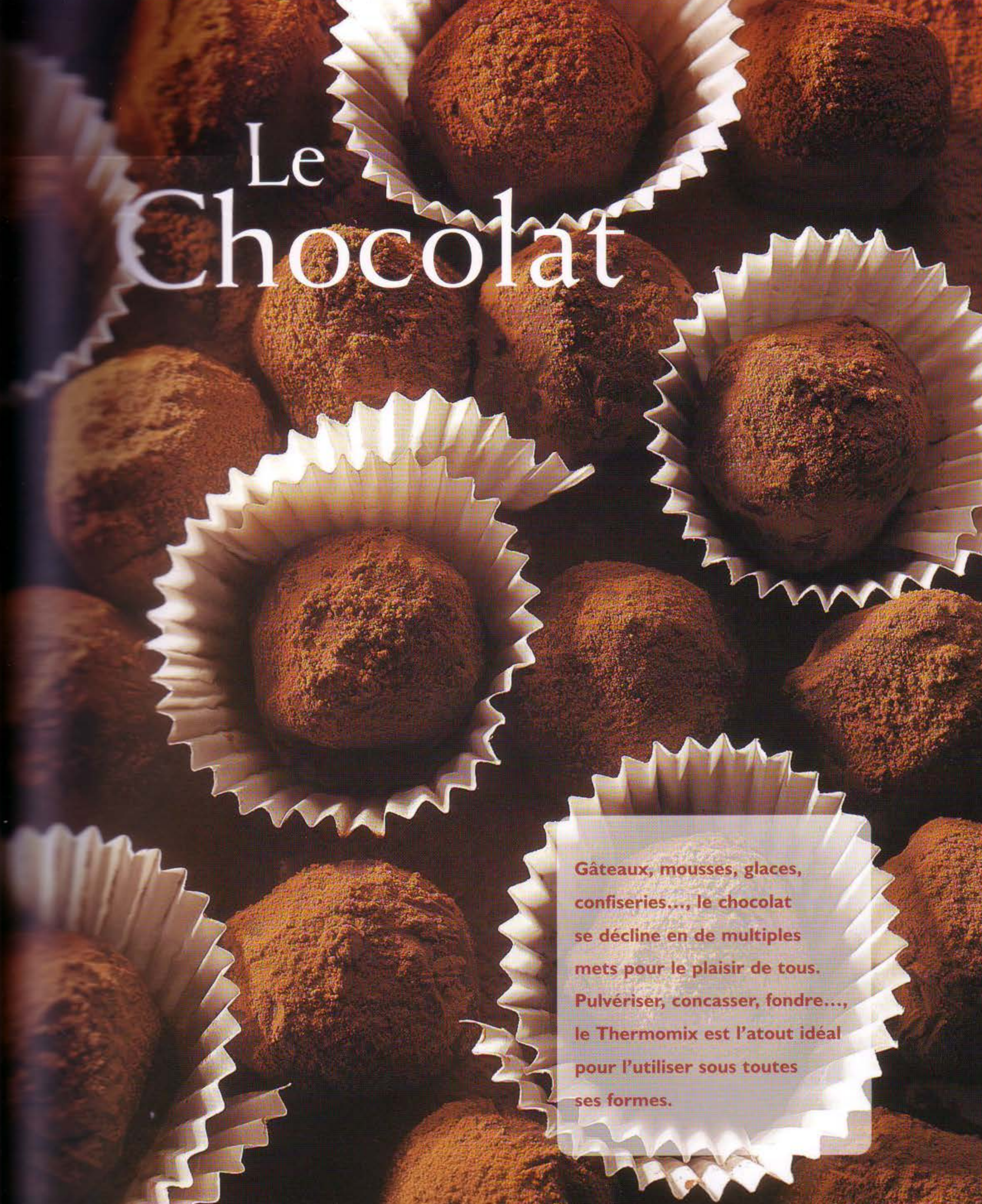
Cette pâte se conserve 8 jours au réfrigérateur dans une boîte hermétique.

Sauce au chocolat

Thermomix exclusivement : 4 mn

120 g de crème fraîche épaisse
1/2 c. à soupe de miel
1 sachet de sucre vanillé
50 g de chocolat noir

- Mettre la crème fraîche, le miel et le sucre vanillé dans le bol et régler **3 mn à 90°, vitesse 2**.
- Ajouter le chocolat en morceaux par l'orifice du couvercle et mixer **1 mn à 50°, vitesse 4**.



Le Chocolat

Gâteaux, mousses, glaces, confiseries..., le chocolat se décline en de multiples mets pour le plaisir de tous. Pulvériser, concasser, fondre..., le Thermomix est l'atout idéal pour l'utiliser sous toutes ses formes.

Bûche au chocolat

Temps de préparation : 5 mn + Thermomix : 12 mn + Cuisson au four : 12 mn + Attente au réfrigérateur : 6 h minimum

Pour la génoise :
6 œufs
200 g de sucre en poudre
150 g de farine
2 pincées de sel

Pour la crème :
70 g de sucre en poudre
120 g de beurre mou
1 œuf entier + 1 jaune
1 c. à soupe de cacao amer

- Préchauffer le four à 220° (th. 7).
- Préparer la génoise : mettre 3 œufs entiers, 3 jaunes d'œufs (réserver les blancs) et le sucre dans le bol et mixer **2 mn à vitesse 6**.
- Ajouter la farine et 1 pincée de sel et mixer **10 sec à vitesse 3**. Verser le mélange dans un saladier.
- Laver le bol à l'eau froide, l'essuyer et y insérer le fouet. Ajouter les 3 blancs d'œufs et 1 pincée de sel et mixer **4 mn à vitesse 4**.
- Incorporer délicatement les blancs en neige au mélange réservé.
- Verser sur une grande plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et cuire au four 12 à 15 mn à 220° (th. 7).
- Pendant ce temps, préparer la crème au beurre au chocolat : mettre le sucre dans le bol et mixer **15 sec à vitesse 9**.
- Insérer le fouet dans le bol, ajouter le beurre coupé en morceaux et mixer **2 mn à vitesse 4**.
- Racler les parois du bol à l'aide de la spatule, ajouter les œufs et le cacao et mixer **3 mn à vitesse 3**.
- Lorsque le biscuit est cuit, le retourner sur un torchon humide (avec le papier sulfurisé s'il reste collé) et le rouler aussitôt. Le conserver ainsi 30 mn pour le laisser refroidir.
- Dérouler le biscuit et étaler aussitôt la crème au beurre au chocolat dessus. Rouler à nouveau, mettre la bûche dans de l'aluminium et placer au réfrigérateur au moins 6 h.

Conseil Thermomix

Pour napper la bûche de crème au chocolat, doublez les proportions d'ingrédients de la crème.
Avant d'ajouter le cacao à la préparation, gardez une part de crème blanche pour jouer avec les couleurs du nappage.

Rapide

Fondue au chocolat

Temps de préparation : 10 mn + Thermomix : 6 mn

Pour 4 à 6 personnes

1 appareil à fondue avec pics
200 g de chocolat noir à 60% de cacao minimum
150 g de crème fraîche liquide
1 assortiment de fruits frais coupés en morceaux *(fraises, poires, bananes, oranges…)*
1 assortiment de biscuits secs *(cigarettes russes, biscuits à la cuiller, langues de chat…)*
Guimauve en cubes style chamallows *(pour les enfants)*

- Mettre le chocolat coupé en morceaux dans le bol et mixer **15 sec à vitesse 9**.
- Racler les bords du bol avec la spatule, ajouter la crème fraîche et régler **5 mn à 50°, vitesse 3**.
- Verser le mélange bien lisse dans un appareil à fondue pour maintenir la température et y plonger les accompagnements sur pics.

Fondue au chocolat >



Dôme tout chocolat

Temps de préparation : 5 mn + Thermomix : 11 mn + Attente au réfrigérateur : 12 h

Pour 10 à 12 personnes

500 g de chocolat noir
10 g de beurre
8 œufs
4 feuilles de gélatine
200 g de sucre en poudre
50 g de kirsch
1 pincée de sel
Cacao amer en poudre

- Mettre les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
- Mettre le sucre en poudre dans le bol et mixer **10 sec à vitesse 9**. Réserver dans un petit bol.
- Mettre le chocolat en morceaux dans le bol et mixer **15 sec à vitesse 9**.
- Racler les parois du bol avec la spatule, ajouter le beurre et régler **5 mn 30 à 50°, vitesse 2**. Pendant ce temps, faire chauffer 30 g d'eau dans une casserole, y ajouter les feuilles de gélatine bien essorées et mélanger rapidement jusqu'à ce que la gélatine soit complètement dissoute.
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter l'eau gélatinée dans le bol et mixer **15 sec à vitesse 3**.
- Ajouter les jaunes d'œufs (conserver les blancs), le sucre et le kirsch et mixer **30 sec à vitesse 3**. Verser la préparation dans un saladier.
- Laver et essuyer le bol, y insérer le fouet, ajouter les blancs d'œufs et le sel et régler **5 mn à 37°, vitesse 3**.
- Mélanger délicatement les blancs en neige à la préparation au chocolat.
- Tapisser un saladier rond de film alimentaire, y verser la mousse et mettre au réfrigérateur 12 h.
- Avant de servir, démouler le dôme sur un plat en retirant le film alimentaire et saupoudrer de cacao amer.
- Accompagner d'une crème anglaise.

Brownie

Thermomix : 8 mn + Cuisson au four : 30 mn

120 g de beurre mou
120 g de chocolat noir
4 œufs
100 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
20 g de farine
30 g d'amandes ou de noisettes émondées
Sel

- Préchauffer le four à 180° (th. 6).
- Insérer le fouet dans le bol, ajouter les blancs d'œufs et une pincée de sel et mixer **4 mn à 37°, vitesse 3**. Réserver les blancs en neige dans un saladier.
- Mettre le chocolat en morceaux dans le bol et mixer **10 sec à vitesse 7**.
- Ajouter le beurre en morceaux et régler **3 mn à 50°, vitesse 1**.
- Ajouter les jaunes d'œufs, le sucre, la farine et les amandes ou noisettes et mixer **20 sec à vitesse 4**.
- Incorporer délicatement ce mélange aux blancs en neige réservés et verser la préparation dans un moule carré ou rectangulaire beurré.
- Cuire au four 30 mn à 180° (th. 6).
- Laisser refroidir et couper en petits rectangles.

Dôme tout chocolat >





Coulants au chocolat

Thermomix : 4 mn + Cuisson au four : 10 mn

Pour 4 personnes

4 ramequins individuels
100 g de chocolat noir à minimum 70% de cacao + 8 carrés
3 œufs
50 g de sucre en poudre
50 g de beurre
(+ une noix de beurre pour les ramequins)
15 g de farine

- Préchauffer le four à 270° (th. 9).
- Mettre 100 g de chocolat dans le bol et mixer **8 sec à vitesse 9**.
- Racler les parois du bol avec la spatule, ajouter le beurre en morceaux et régler **3 mn à 50°, vitesse 2**.
- Ajouter les œufs, le sucre et la farine et mixer **15 sec à vitesse 3**.
- Verser 1/3 de la préparation dans les ramequins beurrés, déposer 2 carrés de chocolat dessus puis recouvrir avec le reste de la préparation.
- Cuire au four environ 10 mn à 270° (th. 9).
- Déguster les coulants tièdes nature ou accompagnés d'une crème anglaise et d'une boule de glace vanille ou d'un coulis de fruits.

Marquise au chocolat

Thermomix : 10 mn + Attente au congélateur : 2 h minimum

6 œufs
300 g de chocolat noir
120 g de beurre mou
150 g de sucre en poudre
50 g de whisky ou de rhum selon goût
1 pincée de sel

- Insérer le fouet dans le bol, ajouter les blancs d'œufs et le sel et régler **5 mn à 37°, vitesse 3**. Réserver les blancs en neige dans un saladier.
- Mettre 250 g de chocolat en morceaux dans le bol et mixer **15 sec à vitesse 7**.
- Ajouter le beurre en morceaux, le sucre, l'alcool et les jaunes d'œufs et régler **4 mn à 50°, vitesse 4**.
- Mélanger délicatement la préparation aux blancs en neige et verser dans un moule. Bien égaliser la surface et mettre au congélateur pendant au moins 2 h.
- Sortir la marquise 20 à 30 mn avant de servir, la démouler et décorer la surface avec le reste du chocolat râpé en copeaux à l'aide d'un couteau économe.

Conseil Thermomix

Trempez le moule quelques secondes dans l'eau très chaude pour démouler facilement.
Servez avec une crème anglaise à la vanille ou au café.

Pâte à tartiner

Thermomix exclusivement : 4 mn

50 g de noisettes ou d'amandes émondées
150 g de chocolat noir
100 g de lait
50 g de sucre en poudre
80 g de beurre

- Mettre tous les ingrédients sauf le beurre dans le bol et mixer **30 sec à vitesse 10**.
- Racler les parois du bol à l'aide de la spatule et mixer **4 sec à vitesse 3**.
- Régler **2 mn à 60°, vitesse 4**.
- À l'arrêt de la minuterie, ajouter le beurre en morceaux et mixer **1 mn à vitesse 7**.
- Verser la préparation dans un pot hermétique. Laisser refroidir et garder au réfrigérateur.

Conseil Thermomix

Cette pâte à tartiner constitue un goûter délicieux et énergétique pour les enfants. Elle se conserve une semaine au réfrigérateur.



Mocao

Préparation : 15 mn + Thermomix : 9 mn + Attente au réfrigérateur : 24 h

220 g de chocolat noir
150 g de sucre en poudre
180 g de beurre mou
3 œufs
1 pincée de sel
1 paquet de biscuits de type Thé *(paquet orange et rouge)*, soit environ 40 biscuits
1 grande tasse de café assez fort bien chaud
1 moule carré ou rectangulaire *(21x14 cm par exemple)* à bords hauts *(minimum 5 cm)*

- Préparer le mocao la veille : mettre le sucre dans le bol et mixer **10 sec à vitesse 9**. Réserver dans un petit bol.
- Mettre le chocolat dans le bol et mixer **15 sec à vitesse 9**.
- Racler les parois du bol avec la spatule, ajouter le beurre en morceaux et 20 g d'eau et régler **4 mn à 50°, vitesse 2**.
- Ajouter le sucre conservé et les jaunes d'œufs (conserver les blancs) et mixer **20 sec à vitesse 3**.
- Verser le mélange dans un saladier.
- Nettoyer et essuyer le bol. Insérer le fouet, y ajouter les blancs d'œufs et le sel et régler **4 mn à 37°, vitesse 3**.
- Pendant ce temps beurrer le moule ou le chemiser de film alimentaire.
- A l'arrêt de la minuterie, incorporer délicatement les blancs en neige au mélange au chocolat dans le saladier. Conserver 3 à 4 cuillérées à soupe de crème dans un bol pour le nappage.
- Imbiber des biscuits sur les 2 faces dans le café pendant quelques secondes et en tapisser le fond du moule.
- Etaler environ 1/3 de la crème restante et lisser. Recommencer l'opération 3 fois et finir par une couche de biscuits imbibés. On obtient donc environ 5 couches de biscuits et 4 couches de crème.
- Poser une feuille d'aluminium sur la dernière couche de biscuits et y déposer un poids pour tasser la préparation (un pack de lait par exemple).
- Mettre au réfrigérateur 24 h avec le bol de crème pour le nappage.
- 1 h avant de servir, sortir le bol de crème restante afin qu'elle ramollisse.
- Démouler le mocao sur un plat de service et le napper de la crème.
- Servir en tranches très fines.

Conseil Thermomix

Ce dessert simple et raffiné ravira aussi bien les adultes que les enfants. Vous pouvez toutefois ajouter au café 2 cuillérées à soupe de rhum pour un parfum léger.



Charlotte au chocolat

Temps de préparation : 10 mn + Thermomix : 11 mn + Attente au réfrigérateur : 6 h

Une vingtaine de biscuits à la cuiller
400 g de chocolat noir
100 g de sucre en poudre
150 g de beurre mou
70 g de lait
6 œufs
1 pincée de sel
Rhum ou autre alcool *(facultatif)*

- Mettre le chocolat dans le bol et mixer **10 sec à vitesse 9**.
- Ajouter le lait et le beurre en morceaux et régler **5 mn à 50°, vitesse 2**.
- Ajouter le sucre et les jaunes d'œufs (conserver les blancs) et mixer **20 sec à vitesse 3**. Verser le mélange dans un saladier.
- Nettoyer et essuyer le bol. Insérer le fouet, y ajouter les blancs d'œufs et le sel et régler **5 mn à 37°, vitesse 3**.
- Incorporer délicatement les blancs en neige au mélange au chocolat dans le saladier.
- Beurrer un moule à charlotte et en garnir le fond de biscuits à la cuiller coupés en petits triangles et rapidement imbibés d'un mélange rhum et eau.
- Couper l'extrémité des autres biscuits imbibés et les mettre debout bien serrés contre les parois du moule.
- Verser la moitié de la crème au chocolat dans le moule, poser quelques biscuits imbibés dessus puis verser le reste de crème.
- Mettre au réfrigérateur au moins 6 h.
- Démouler et servir accompagné d'une crème anglaise.

Truffes

Temps de préparation : 10 mn + Thermomix : 8 mn + Attente au réfrigérateur : 6 h

Pour une vingtaine de truffes

20 caissettes de présentation en papier
200 g de chocolat noir *(55% de cacao minimum)*
1 pincée de café instantané en poudre
40 g de sucre en poudre
1 c. à café de sucre vanillé ou de vanille liquide
1 jaune d'œuf
30 g de crème fraîche épaisse
30 g de whisky *(facultatif)*
30 g de cacao amer en poudre

- Mettre le sucre dans le bol et mixer **10 sec à vitesse 9**. Réserver dans un petit bol.
- Mettre le chocolat coupé en morceaux dans le bol et mixer **15 sec à vitesse 9**.
- Ajouter 10 g d'eau et le café instantané et régler **3 mn à 50°, vitesse 4**.
- Ajouter le reste des ingrédients sauf le cacao et régler **5 mn à 50°, vitesse 4**. On doit obtenir une consistance de pommade. Verser dans un saladier et mettre au réfrigérateur quelques heures.
- Quand la pâte a suffisamment durci, la sortir du réfrigérateur. Pour façonner les truffes, prélever la valeur d'1 petite cuillérée à café de pâte et la rouler en boule. Remettre les boules au réfrigérateur 1 h.
- Mettre le cacao dans un petit bocal en verre. Placer les boules dans le bocal, 3 par 3 ou plus selon la taille du bocal et retourner plusieurs fois le bocal pour que les truffes se poudrent bien de cacao.
- Mettre les truffes dans de petites caissettes en papier.
- Garder au froid dans une boîte hermétique.
- Attendre au moins 1 h avant de les déguster.

Conseil Thermomix

Les truffes se conservent au réfrigérateur une dizaine de jours dans une boîte hermétique.

Les Confitures



Les confitures remémorent à tous un parfum d'enfance et de gourmandise. Grâce au Thermomix, elles deviennent un jeu d'enfant : un seul ustensile utilisé et une cuisson rapide pour des saveurs exaltées.

Conseil Thermomix

- *Le sucre* : dans les recettes ci-dessous, on utilise du sucre à confiture 10 : 8 (soit 800 g de sucre pour 1 kg de fruits). Vous pouvez choisir un autre sucre en adaptant toujours sa quantité au poids de fruits utilisés.
- *La cuisson* : ajoutez 1 jus de citron en début de cuisson car, très riche en pectine, il aide à la gélification de la confiture.
  Pour tester si la confiture est assez cuite, mettez quelques goûtes sur une assiette froide. Si la confiture prend tout de suite, elle est bonne sinon continuer la cuisson.
- *La mise en pot* : pour stériliser les pots à confiture lavez-les avec un liquide vaisselle, puis ébouillantez-les (ainsi que les couvercles) quelques minutes dans une grande casserole. Séchez soigneusement avec un torchon propre avant l'utilisation.
- *La conservation* : pour préserver la couleur et la qualité des confitures, rangez-les dans un endroit sec à l'abri de la lumière.
- *La créativité* : n'hésitez pas à mélanger les fruits et ajouter parfums et épices pour créer vos propres compositions.

Confiture Fraises Framboises au Ricard

Temps de préparation : 10 mn + Thermomix : 16 mn

500 g de fraises
250 g de framboises
600 g de sucre à confiture 10 : 8
(par exemple Gelsuc de Béghin Say), adaptez la quantité selon le type de sucre utilisé
1/2 citron vert
25 g de ricard
1 gousse de vanille

- Laver les fruits et équeuter les fraises. Mettre les fruits avec le sucre dans le bol.
- Fendre la gousse de vanille dans la longueur, vider les grains dans le bol avec le jus du citron vert et mixer **5 sec à vitesse 4**.
- Régler **9 mn à température Varoma, vitesse mijotage**.
- Dès l'ébullition, mettre le gobelet et verser le ricard sur le couvercle pour éviter des éclaboussures.
- Régler **7 mn à 100°, vitesse mijotage** (ou le temps de cuisson indiqué sur votre paquet de sucre à confiture).
- Ecumer si nécessaire la mousse en surface. Verser la confiture dans des pots stérilisés, les fermer avec un couvercle et les retourner. Laisser reposer à l'envers au moins 2 h.

Confiture Mangues Pêches

Temps de préparation : 20 mn + Macération : 1 h + Thermomix : 16 mn

2 belles mangues mures dénoyautées *(environ 800 g)*
3 pêches *(environ 300 g)*
1 orange
1 citron
10 g de noix de coco en poudre
800 g de sucre à confiture 10 : 8
(par exemple Gelsuc de Béghin Say), adaptez la quantité selon le type de sucre utilisé

- Eplucher les mangues et les couper en morceaux autour du noyau.
- Plonger les pêches dans une casserole d'eau bouillante et les éplucher. Couper en 4 et enlever le noyau.
- Peser les morceaux de mangues et de pêches dans le bol, ajouter la poudre de noix de coco, le jus d'orange et le jus de citron. Il faut 1 kg de fruits et jus pour 800 g de sucre, si nécessaire, adaptez les quantités.
- Ajouter le sucre et mixer **8 sec à vitesse 4**, puis laisser macérer pendant au moins 1 h.
- Régler **9 mn à température Varoma, vitesse mijotage**.
- Dès l'ébullition, régler **7 mn à 100°, vitesse mijotage** (ou le temps de cuisson indiqué sur votre paquet de sucre à confiture).
- Verser la confiture dans des pots stérilisés avec un couvercle, les fermer et les retourner. Laisser reposer à l'envers au moins 2 h.



Confiture de mûres

Temps de préparation : 10 mn + Thermomix : 16 mn

800 g de mûres
640 g de sucre à confiture 10 : 8
(par exemple Gelsuc de Béghin Say), adaptez la quantité selon le sucre utilisé
15 g de jus de citron

- Nettoyer les mûres délicatement, les mettre dans le bol et mixer **5 sec à vitesse 4**.
- Régler **9 mn à température Varoma, vitesse mijotage**.
- Dès l'ébullition, mettre le gobelet pour éviter des éclaboussures et régler **7 mn à 100°, vitesse mijotage** (ou le temps de cuisson indiqué sur votre paquet de sucre à confiture).
- Ecumer si nécessaire la mousse en surface. Verser la confiture dans des pots stérilisés, les fermer avec un couvercle et les retourner. Laisser reposer à l'envers au moins 2 h.

Confiture de figues

Temps de préparation : 5 mn + Thermomix : 17 mn

800 g de figues fraîches
600 g de sucre à confiture 10 : 8
(par exemple Gelsuc de Béghin Say), adaptez la quantité selon le type de sucre utilisé
15 g de jus de citron

- Nettoyer les figues, les éplucher grossièrement et les couper en gros morceaux.
- Les mettre dans le bol et mixer **10 sec à vitesse 4**.
- Ajouter les sucres et le jus de citron et régler **10 mn à température Varoma, vitesse mijotage**.
- Dès l'ébullition, mettre le gobelet pour éviter des éclaboussures et régler **7 mn à 100°, vitesse mijotage** (ou le temps de cuisson indiqué sur votre paquet de sucre à confiture).
- Ecumer si nécessaire la mousse en surface. Verser la confiture dans des pots stérilisés, les fermer avec un couvercle et les retourner.

Marmelade d'oranges

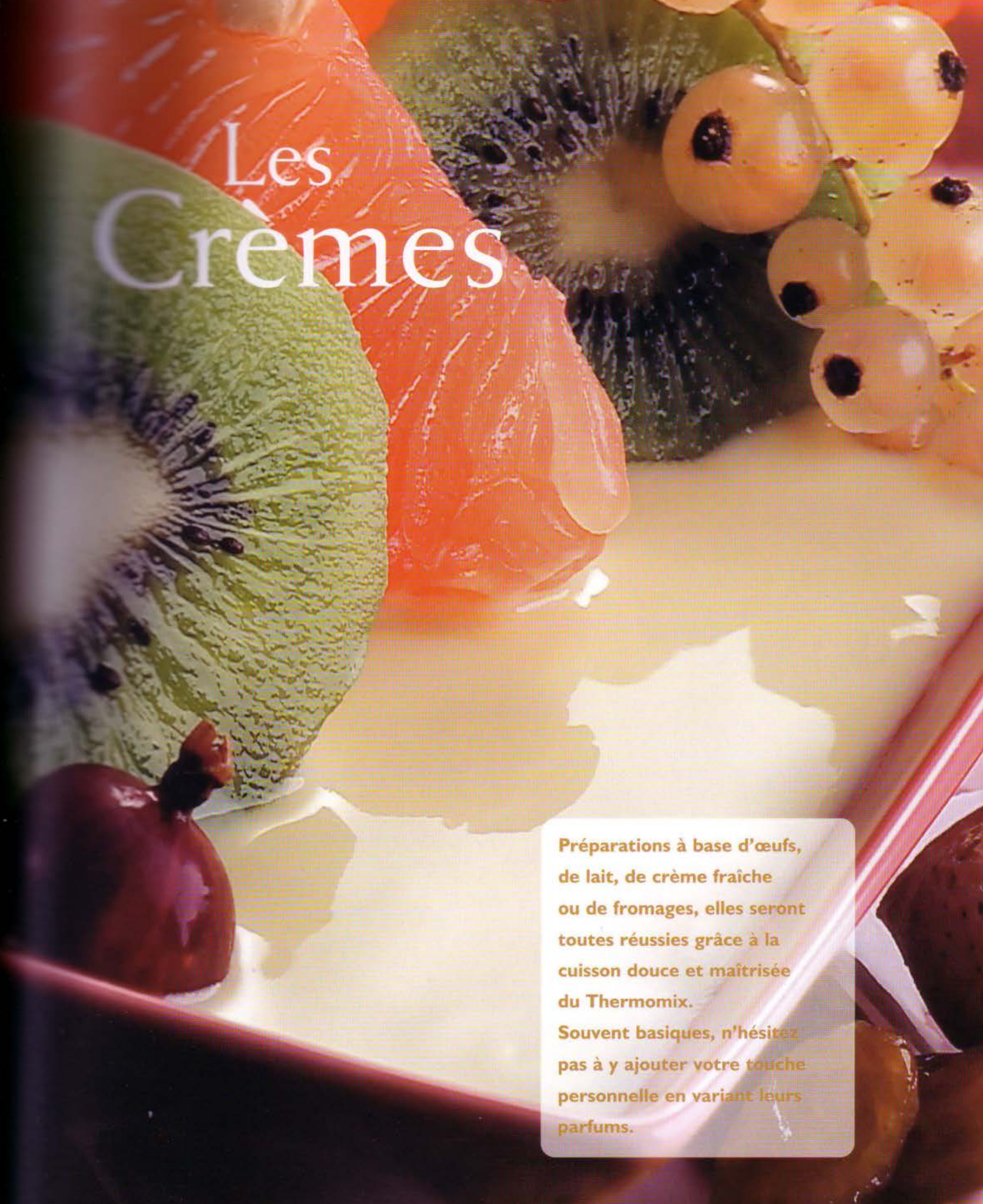
Temps de préparation : 10 mn + Thermomix : 17 mn

500 g d'oranges
1 citron
1 carotte
400 g de sucre à confiture 10 : 8
(par exemple Gelsuc de Béghin Say), adaptez la quantité selon le type de sucre utilisé

- Prélever 60 g de zeste d'orange et de citron et peler tous les fruits à vifs.
- Mettre les zestes, les fruits, la carotte épluchée et coupée en morceaux et le sucre dans le bol et mixer **1 mn à vitesse 10**.
- Régler **9 mn à température Varoma, vitesse mijotage** jusqu'à l'ébullition puis environ **7 mn à 100°, vitesse mijotage** (ou le temps de cuisson indiqué sur votre paquet de sucre à confiture).
- Verser dans des pots stérilisés et les retourner. Laisser reposer à l'envers au moins 2 h.

Conseil Thermomix

Aromatisez de 20 g de rhum ou de whisky en début de préparation.



Les Crèmes

Préparations à base d'œufs, de lait, de crème fraîche ou de fromages, elles seront toutes réussies grâce à la cuisson douce et maîtrisée du Thermomix.
Souvent basiques, n'hésitez pas à y ajouter votre touche personnelle en variant leurs parfums.

Crèmes brûlées

Thermomix : 10 mn + Attente au réfrigérateur : 4 h

Pour 4 à 6 personnes

6 jaunes d'œufs
500 g de lait
80 g de sucre en poudre
25 g de farine
10 g de sucre vanillé
1 gousse de vanille
60 g de cassonade

- Mettre le lait dans le bol.
- Fendre la gousse de vanille dans la longueur avec un couteau, vider les grains noirs dans le bol et régler **5 mn à 100°, vitesse 1**.
- A l'arrêt de la minuterie, verser le lait dans un saladier.
- Mettre les jaunes d'œufs et le sucre dans le bol et mixer **20 sec à vitesse 3**.
- Ajouter la farine et mixer **10 sec à vitesse 3**.
- Ajouter le lait chaud réservé et régler **4 mn à 80°, vitesse 4**.
- Verser la préparation dans des moules à crème brûlée, laisser refroidir et mettre au réfrigérateur 4 h environ.
- Au moment de servir, saupoudrer de cassonade et passer sous le grill du four ou sous le fer rougi pour que la crème forme une croûte caramélisée.

Tiramisu

Temps de préparation : 10 mn + Thermomix : 4 mn + Attente au réfrigérateur : 6 h

500 g de mascarpone
4 jaunes d'œufs
2 blancs d'œufs
60 g de sucre en poudre
10 g de sucre vanillé
50 g d'Amaretto ou de rhum
400 g de café fort
20 à 24 biscuits à la cuiller
40 g de poudre de cacao amer
1 pincée de sel

- Préparer un café très fort, y ajouter l'alcool et laisser refroidir.
- Mettre le sucre dans le bol et mixer **10 sec à vitesse 9**.
- Ajouter les jaunes d'œufs, le mascarpone et le sucre vanillé et mixer **15 sec à vitesse 6**. Verser la crème au mascarpone dans un saladier et nettoyer le bol.
- Insérer le fouet dans le bol, ajouter les 2 blancs d'œufs et le sel et régler **3 mn à vitesse 4**. Incorporer délicatement les blancs en neige à la crème au mascarpone.
- Imbiber, sans les laisser tremper dans le café, 10 ou 12 biscuits à la cuiller et en tapisser le fond d'un plat rectangulaire transparent (mettre la face plate du biscuit, la plus imbibée, au-dessous).
- Recouvrir les biscuits de la moitié de la crème au mascarpone. Ajouter une couche de biscuits imbibés et finir avec la crème au mascarpone.
- Recouvrir le plat d'une feuille de film alimentaire et mettre au réfrigérateur pendant au moins 6 h. L'idéal est de faire ce gâteau la veille pour que le café imprègne bien les biscuits.
- Au moment de servir, retirer le film et saupoudrer d'une bonne couche de cacao amer.

Conseil Thermomix

Le mascarpone est un fromage blanc très crémeux que l'on trouve au rayon fromages emballés des grandes surfaces.





Sabayon

Thermomix exclusivement : 10 mn

6 jaunes d'œuf
100 g de sucre en poudre
230 g de vin blanc moelleux
20 g de grand marnier

- Mettre le sucre dans le bol et mixer **10 sec à vitesse 9**.
- Ajouter les jaunes d'œufs et régler **4 m à 70°, vitesse 3**.
- Ajouter le vin et le grand marnier par l'orifice du couvercle et régler **5 mn à 70°, vitesse 3**.
- Servir aussitôt dans des coupes individuelles accompagnées de fruits frais ou de petits gâteaux secs.

Sabayon de pommes au cidre

Temps de préparation : 5 mn + Thermomix : 29 mn

Pour 8 personnes

8 pommes *(de préférence boskoop ou Braeburn)*
Le jus d'1/2 citron
Quelques feuilles de menthe fraîche *(pour la décoration)*

Pour le Sabayon :

2 œufs entiers + 4 jaunes
130 g de sucre en poudre
250 g de cidre brut

- Eplucher les pommes, les épiner, puis les couper en 8 quartiers. Les arroser du jus de citron.
- Mettre 400 g d'eau dans le bol, poser les quartiers de pommes dans le Varoma et placer le Varoma sur le bol. Régler **20 mn à température Varoma, vitesse 1**.
- A l'arrêt de la minuterie, laisser refroidir les pommes et les disposer sur des assiettes.
- Vider le bol, y mettre tous les ingrédients du sabayon et régler **9 mn à 70°, vitesse 3**.
- Verser immédiatement le sabayon sur les pommes tièdes et décorer de feuilles de menthe fraîche.
- Servir aussitôt.

Conseil Thermomix

Vous pouvez mettre moins de sucre et ajouter une boule de glace à la vanille.



Crème au citron

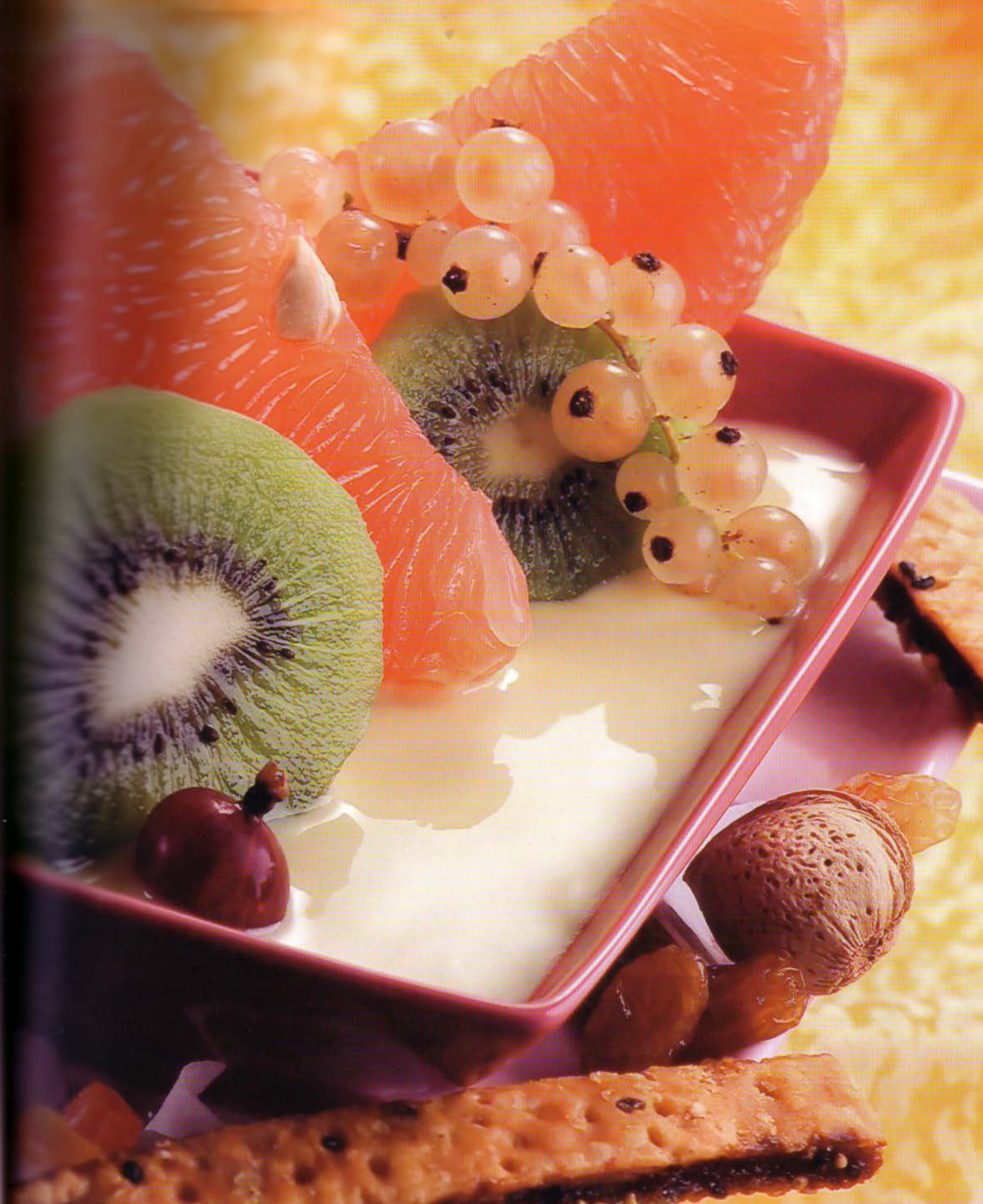
Temps de préparation : 5 mn + Thermomix : 10 mn

150 g de sucre en poudre
60 g de beurre mou
2 œufs entiers + 1 jaune
Le jus de 3 citrons *(bien juteux)* et leur zeste râpé

- Prélever grossièrement les zestes de citron à l'aide d'un couteau économe, les mettre dans le bol et mixer **5 sec à vitesse 7**.
- Ajouter le sucre, le jus des citrons et le beurre en morceaux et régler **2 mn à 60°, vitesse 2**.
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter les œufs entiers et le jaune et mixer **10 sec à vitesse 4**.
- Régler **7 mn à 80°, vitesse 2**.

Conseil Thermomix

Garniture de la tarte au citron, cette crème se sert également sur du pain brioché au petit déjeuner, sur de petits sablés pour des petits fours express ou encore en garniture d'une génoise.



Cheese cake

Temps de préparation : 5 mn + Thermomix : 6 mn + Cuisson au four : 1h10 + Attente au réfrigérateur : 4 h

Pour la pâte sablée :

120 g de farine
75 g de beurre en morceaux
25 g de sucre en poudre
35 g de lait
1 jaune d'œuf
1 pincée de sel

Pour la crème :

500 g de fromage blanc à 40% m.g.
5 œufs
250 g de crème fraîche liquide
100 g de sucre en poudre
10 g de sucre vanillé
Le zeste d'un citron
1 pincée de sel

- Préparer la pâte sablée : mettre le sucre dans le bol et mixer **10 sec à vitesse 9**.
- Ajouter le reste des ingrédients et mixer **15 sec à vitesse 4**.
- Mixer **10 sec, fonction sens inverse, vitesse 2** afin de décoller la pâte du bol.
- Garder la pâte au réfrigérateur environ 10 mn.
- Préchauffer le four à 150° (th. 5).
- Etaler finement la pâte sablée dans un moule à gâteau rond beurré sans faire de rebords et cuire au four 25 mn à 150° (th. 5).
- Pendant ce temps, préparer la crème : insérer le fouet dans le bol, ajouter les blancs d'œufs (conserver les jaunes) et le sel et régler **4 mn à 37°, vitesse 3**.
- Réserver les blancs en neige dans un saladier et ôter le fouet.
- Mettre les zestes de citron grossièrement coupés au couteau économe dans le bol et mixer **10 sec à vitesse 8**.
- Racler les parois du bol à l'aide de la spatule, ajouter tous les autres ingrédients et mixer **10 sec à vitesse 4**.
- Insérer le fouet dans le bol, ajouter les blancs en neige et mixer **15 sec à vitesse 4**.
- Verser la crème sur la pâte sablée précuite et cuire au four environ 45 mn à 150° (th. 5).
- A refroidissement complet, placer au réfrigérateur quelques heures.
- Servir bien frais, nature ou accompagné d'un coulis de fruits rouges.

Choux ou éclairs à la crème

Préparation : 30 mn + Thermomix : 16 mn + Cuisson au four : 30 mn

Pour 30 choux environ

Pour la pâte à choux :
80 g de beurre
120 g de farine
10 g de sucre en poudre
3 œufs
1 pincée de sel

Pour la crème pâtissière :
500 g de lait
40 g de farine
4 œufs
1 sachet de sucre vanillé
70 g de sucre en poudre
Parfum au choix
(1 c. à soupe de café instantané en poudre ou cacao en poudre)

- Préchauffer le four à 220° (th. 7/8).
- Préparer la pâte à choux : mettre 150 g d'eau, le beurre, le sel et le sucre dans le bol et régler **5 mn à 100°, vitesse 1**.
- Ajouter la farine et mixer **1 mn 30 à vitesse 3**.
- Laisser refroidir la pâte en plongeant le bol dans un récipient d'eau froide quelques minutes.
- Ajouter ensuite les œufs un à un par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche à **vitesse 5** et mixer **30 sec à vitesse 5**.
- Beurrer et fariner une plaque à pâtisserie. Déposer des noix de pâte sur la plaque à l'aide d'une poche à douille ou bien des bâtonnets de 2 cm de large et de 5 cm de long.
- Cuire au four 25 à 30 mn à 220° (th. 7/8).
- Laisser les choux dans le four éteint pour qu'ils se dessèchent bien.
- Préparer la crème pâtissière : mettre tous les ingrédients dans le bol sauf 2 blancs d'œufs et les parfums et régler **7 mn à 90°, vitesse 4**.
- À l'arrêt de la minuterie, mixer **5 sec à vitesse 9**. Réserver la crème et nettoyer le bol.
- Insérer le fouet dans le bol, ajouter les 2 blancs d'œufs restants et régler **3 mn à 37°, vitesse 3**.
- Incorporer délicatement les blancs en neige à la crème encore chaude.
- En prélever un tiers pour l'aromatiser au café et les deux autres pour les parfumer au chocolat.
- Inciser les choux et les éclairs et les remplir de crème à l'aide d'une poche à douille. Les saupoudrer de sucre glace.
- Décorer les choux d'une violette en sucre, collée avec un peu de caramel.



Crème express parfumée

Temps de préparation : 2 mn + Thermomix 16 mn + Attente au réfrigérateur : 4 h

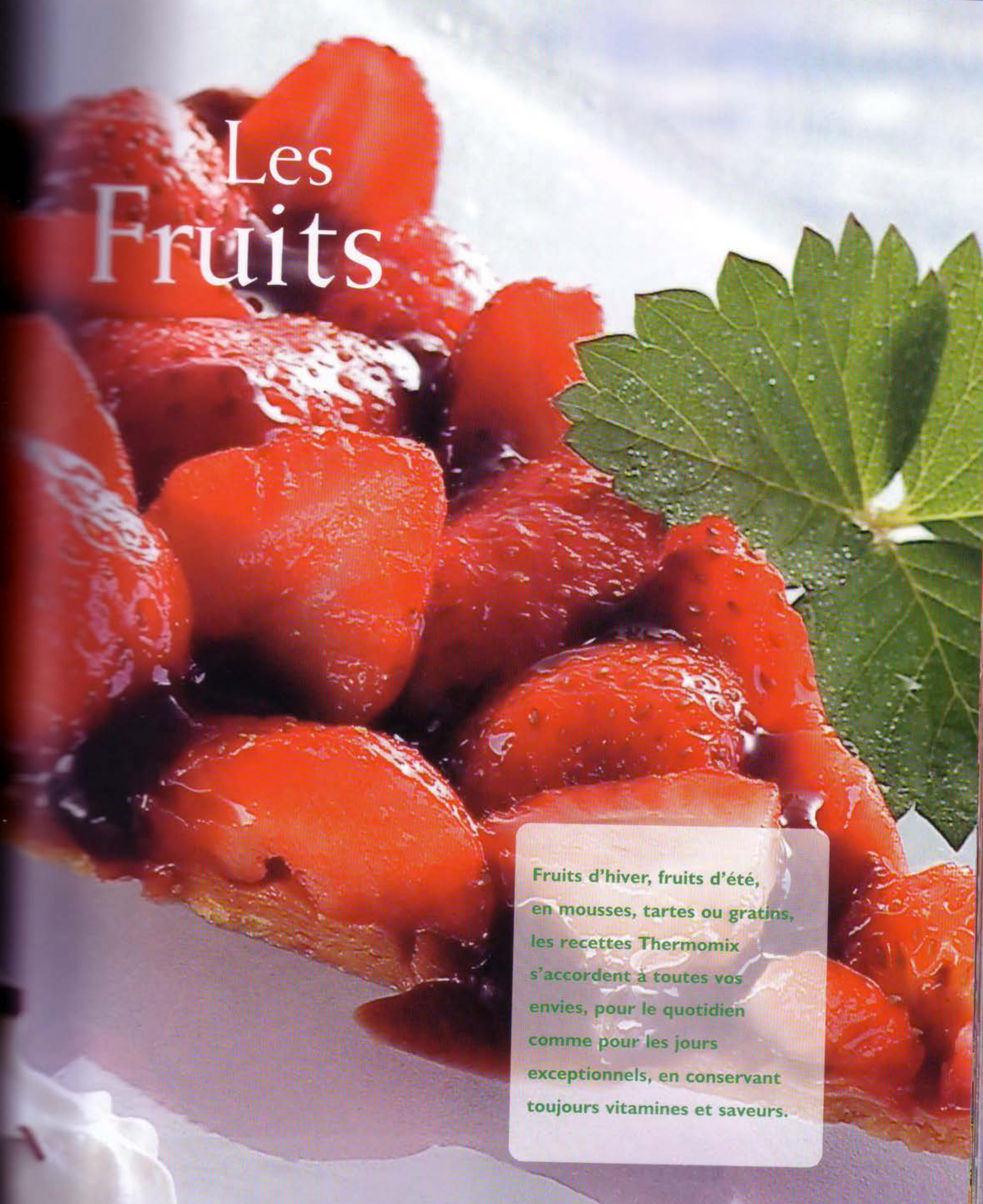
Pour 6 personnes

500 g de lait
6 œufs entiers
80 g de sucre en poudre
10 g de sucre vanillé
200 g de crème fraîche épaisse
200 g de chocolat noir ou 1 dose de caramel ou
10 g d'extrait de vanille ou 10 g de café instantané



Facile, rapide et économique, cette crème est idéale pour les enfants.

- Pour la crème au chocolat, mettre le chocolat en morceaux dans le bol et mixer **10 sec à vitesse 9**.
- Ajouter le lait et les œufs et régler **12 mn à 80°, vitesse 3**.
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter la crème fraîche, les sucres et le parfum choisi éventuel (pour une crème autre que chocolat) et régler **3 mn à vitesse 4**.
- Verser dans un saladier et laisser refroidir. Mettre au frais pendant 4 h.



Les
Fruits
Fruits d'hiver, fruits d'été,
en mousses, tartes ou gratins,
les recettes Thermomix
s'accordent à toutes vos
envies, pour le quotidien
comme pour les jours
exceptionnels, en conservant
toujours vitamines et saveurs.



Bavarois aux poires et son coulis de framboises

Temps de préparation : 10 mn + Thermomix : 14 mn + Attente au réfrigérateur : 6h

Pour la crème anglaise :
250 g de lait
1/2 gousse de vanille
4 jaunes d'œufs
100 g de sucre en poudre

Pour le bavarois :
500 g de poires bien mûres
250 g de crème fraîche liquide à 35% m.g. minimum
100 g de sucre en poudre
5 feuilles de gélatine
30 g de kirsch ou d'eau-de-vie de poire *(facultatif)*

Pour le coulis de framboises :
100 g de sucre en poudre
250 g de framboises

- Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
- Préparer la crème anglaise : mettre tous les ingrédients dans le bol et régler **7 mn à 80°, vitesse 4**.
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter les feuilles de gélatine bien essorées et mixer **10 sec à vitesse 4**.
- Verser la crème anglaise dans un saladier.
- Laver le bol, rincer à l'eau froide, l'essuyer et y insérer le fouet. Ajouter la crème fraîche et mixer environ **50 sec à vitesse 3**. Observer la prise de la crème et, si besoin, poursuivre le mixage en surveillant jusqu'à **2 mn**. Réserver au frais dans un bol.
- Eplucher les poires, retirer les cœurs et les pépins et les couper en morceaux. Les mettre dans le bol et mixer **30 sec à vitesse 8**.
- Ajouter la crème anglaise, le sucre, le kirsch et la crème fouettée et mixer **30 sec à vitesse 3**.
- Verser la préparation dans un moule à côtes et mettre au réfrigérateur environ 6 h.
- Préparer le coulis de framboises : mettre dans le bol les framboises nettoyées, le sucre et 150 g d'eau et régler **5 mn à 90°, vitesse 3**.
- Filtrer le coulis à travers une passoire fine, laisser refroidir et servir frais avec le bavarois démoulé.



Remplacez le coulis de framboises par une sauce au chocolat Thermomix.



Bavarois aux fraises

Temps de préparation : 10 mn + Thermomix : 8 mn + Attente au réfrigérateur : 12 h

500 g de fraises
6 feuilles de gélatine

Pour la crème anglaise :
6 jaunes d'œufs
500 g de lait
70 g de sucre en poudre
10 g de sucre vanillé

Pour la crème chantilly :
350 g de crème fraîche liquide à 30% m.g. très froide
30 g de sucre en poudre
10 g de sucre vanillé

- Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
- Préparer la crème anglaise : mettre tous les ingrédients dans le bol et régler **7 mn à 80°, vitesse 4**.
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter les feuilles de gélatine préalablement égouttées et mixer **5 sec à vitesse 6**.
- Verser aussitôt la crème anglaise dans un saladier et mettre celui-ci dans un récipient plus grand rempli de glaçons.
- Nettoyer le bol du Thermomix et le passer sous l'eau froide avant de le sécher.
- Préparer la crème chantilly : mettre le sucre dans le bol et mixer **10 sec à vitesse 9**.
- Insérer le fouet dans le bol, ajouter tous les ingrédients et mixer **50 à 55 sec à vitesse 3**. Observer la prise de la crème et, si besoin, poursuivre le mixage en surveillant jusqu'à environ **2 mn** selon la consistance obtenue.
- Incorporer délicatement la crème chantilly à la crème anglaise refroidie.
- Laver les fraises et en réserver 8 pour la décoration des coupes. Equeuter les autres, les couper en deux et les déposer dans le fond et sur les côtés de coupes à dessert individuelles transparentes. Répartir la mousse par dessus dans les coupes.
- Mettre au réfrigérateur environ 12 h.
- Au moment de servir, décorer chaque coupe d'une belle fraise présentée en éventail.



Gratin de fruits rouges

Thermomix : 8 mn + Grill au four : 2 mn

800 g de fruits rouges
(par exemple 300 g de fraises coupées, 200 g de cerises dénoyautées, 150 g de framboises, 150 g de cassis ou de groseilles)
3 jaunes d'œufs
100 g de sucre en poudre
10 g de sucre vanillé
100 g de crème fraîche épaisse

- Insérer le fouet dans le bol, ajouter les oeufs, le sucre et le sucre vanillé et mixer **2 mn à vitesse 3**.
- Ajouter la crème fraîche et régler **6 mn à 80°, vitesse 3**.
- Laisser tiédir.
- Disposer les fruits dans des assiettes à dessert allant au four ou des plats à gratin individuels, verser la crème sur les fruits et gratiner environ 2 mn sous le grill du four.





Gâteau Marie-Christine

Thermomix : 3 mn + Cuisson au four : 30 mn

50 g de farine
10 g de levure chimique
20 g d'huile
20 g de sucre en poudre
20 g de lait
3 œufs
3 à 4 pommes, de préférence reinettes
(ou poires, abricots, suivant les saisons)
60 g de beurre + 10 g pour le moule

- Préchauffer le four à 180° (th. 6).
- Mettre la farine, la levure, l'huile, le sucre, le lait et 2 œufs dans le bol et mixer **10 sec à vitesse 5**.
- Verser le mélange dans un plat à gâteau rond bien beurré.
- Evider les pommes, les peler et les couper en lamelles. Les disposer sur la pâte en quantité suffisante pour qu'il y ait une bonne épaisseur. Saupoudrer de sucre selon goût, en tenant compte de l'acidité des pommes utilisées.
- Mettre le reste de beurre dans le bol et régler **1 mn à 50°, vitesse 4**.
- Ajouter le dernier œuf et régler **1 mn à 50°, vitesse 4**.
- Verser sur les pommes et cuire au four environ 30 mn à 180° (th. 6).

Tarte amandine aux poires

Temps de préparation : 5 mn +Thermomix : 9 mn + Cuisson au four : 45 mn

4 poires au sirop *(1 grosse boite)* ou fraîches bien mûres
1 c. à soupe de sucre glace Thermomix
20 g de beurre

Pour la pâte sablée :
250 g de farine
120 g de beurre mou
50 g de sucre
25 g de lait
2 jaunes d'œufs
1 pincée de sel

Pour la crème d'amandes :
30 g de farine
2 œufs entiers + 1 jaune
10 g de sucre vanillé
150 g de sucre en poudre
200 g de lait
50 g de crème fraîche liquide
120 g de beurre mou
120 g d'amandes en poudre
3 gouttes d'extrait d'amandes amères
50 g de rhum

- Préchauffer le four à 180° (th. 6).
- Préparer la pâte sablée : mettre le sucre dans le bol et mixer **10 sec à vitesse 9**.
- Ajouter le reste des ingrédients dans le bol et mixer **20 sec à vitesse 4**.
- Abaisser la pâte au rouleau sur une épaisseur de 3 mm. En garnir un plat à tarte beurré et fariné. Piquer le fond de tarte avec les dents d'une fourchette et mettre 15 mn au réfrigérateur.
- Cuire au four 15 mn à 180° (th. 6).
- Pendant ce temps, préparer la crème d'amandes : mettre la farine, 1 œuf entier et 1 jaune, le sucre vanillé, 50 g de sucre en poudre, le lait et la crème fraîche dans le bol et régler **7 mn à 90°, vitesse 4**.
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter les 100 g de sucre restants, le beurre en morceaux, la poudre d'amandes, 1 œuf entier, l'extrait d'amandes amères et le rhum et mixer **1 mn à vitesse 8**.
- Sortir la tarte du four et la garnir de la crème d'amandes.
- Egoutter soigneusement les poires au sirop et couper chacune d'elles en lamelles dans le sens de la longueur mais sans aller jusqu'au bout, de manière à former un éventail. Les disposer sur la crème d'amandes.
- Cuire au four environ 30 mn à 180° (th. 6).
- Saupoudrer de sucre glace à la sortie du four et servir tiède ou froid.

Conseil Thermomix

Utilisez des abricots au sirop à la place des poires en les posant côté peau sur la crème pour éviter que le jus ne mouille trop la crème.

Gâteau Marie-Christine >





Mousse d'avocat aux kiwis et citron vert

Temps de préparation : 5 mn + Thermomix : 6 mn

2 avocats bien mûrs
6 kiwis
2 citrons verts
20 g de sucre vanillé
30 g de sucre en poudre

Conseil Thermomix

Remplacez le kiwi par de l'ananas.
Pour une jolie présentation, garnir la peau des avocats ou de l'ananas de la mousse d'avocat.

- Mettre 4 coupes à dessert individuelles au congélateur pendant 10 mn.
- Eplucher les avocats, les dénoyauter et les couper en 4.
- Les mettre dans le bol avec le jus d'un citron vert et les sucres et mixer **2 mn à vitesse 9**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule, ajouter le fouet et mixer **4 mn à vitesse 3**.
- Pendant ce temps, éplucher les kiwis, les couper en rondelles et canneler le citron vert à l'aide d'un économe.
- Sortir les coupes givrées du congélateur, y déposer les tranches de kiwis, recouvrir de la mousse d'avocat et décorer avec les rondelles de citron vert.
- Servir aussitôt.

Mousse aux fruits rouges

Préparation 5 mn + Thermomix : 1 mn + Attente au réfrigérateur : 4 h

Pour 8 personnes

300 g de fruits rouges
(fraises, framboises, baies…)
250 g de fromage blanc
250 de crème liquide très froide à 30% m.g. minimum
200 g de sucre en poudre
5 feuilles de gélatine
Feuilles de menthe pour la décoration

- Mettre les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
- Chauffer 50 g d'eau dans une casserole jusqu'à ébullition. Hors du feu, ajouter les feuilles de gélatine bien essorées et mélanger jusqu'à ce que la gélatine soit complètement dissoute.
- Laver et équeuter les fruits rouges. Réserver 3 ou 4 fruits pour la décoration.
- Mettre le reste des fruits avec le sucre, le fromage blanc et la gélatine dissoute dans le bol et mixer **20 sec à vitesse 8**.
- Verser le mélange dans un saladier et placer au réfrigérateur jusqu'à ce que la préparation commence à prendre la consistance d'une crème épaisse (environ 30 mn).
- A ce moment, insérer le fouet dans le bol nettoyé et séché, y ajouter la crème liquide très froide et mixer environ **50 sec à vitesse 3**, jusqu'à ce que la crème soit prise. Prolonger le mixage si nécessaire en surveillant la prise.
- Incorporer délicatement la crème chantilly à la préparation aux fruits.
- Passer 8 ramequins sous l'eau froide, les égoutter et y verser la mousse de fruits. Mettre au réfrigérateur pendant 4 h.
- Décorer les mousses avec les fruits conservés et les feuilles de menthe.
- Servir très frais accompagné par exemple d'un coulis de fruits rouges Thermomix.



Tarte feuilletée aux poires, noix et chocolat

Préparation : 10 mn + Thermomix : 19 mn + Cuisson au four : 30 mn

Pour la pâte feuilletée :
150 g de farine
150 g de beurre congelé en petits moreaux au préalable
1 pincée de sel

Pour la garniture :
4 poires
400 g de sucre en poudre
20 g de sucre cristallisé
10 g de sucre vanillé
1 gousse de vanille
100 g de beurre mou
2 œufs entiers + 1 jaune
100 g de noix en poudre
20 g de Maïzena
20 g de rhum
12 cerneaux de noix

Pour le nappage *(facultatif)* :
100 g de chocolat noir
100 g de crème fraîche liquide



Décorer de cerneaux de noix humidifiés et roulés dans le sucre cristallisé.

- Préparer la pâte feuilletée : congeler le beurre en petits morceaux au préalable.
- Mettre tous les ingrédients dans le bol avec 75 g d'eau froide et mixer **15 sec à vitesse 6**.
- Etaler la pâte sur un plan de travail bien fariné en un rectangle et la replier en 3. Répéter cette opération 3 fois ou plus, en abaissant à chaque fois la pâte au rouleau avec un peu de farine. La conserver au frais.
- Préparer la garniture : mettre 500 g d'eau, 300 g de sucre et la gousse de vanille fendue dans le bol et régler **7 mn à température Varoma, fonction sens inverse, vitesse mijotage**.
- Pendant ce temps, peler les poires, les couper en 2 et les évider.
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter les poires dans le bol et régler environ **6 mn à 100°, fonction sens inverse, vitesse mijotage**. Les poires sont pochées quand elles deviennent translucides, prolonger la cuisson si besoin.
- Oter la fonction sens inverse et laisser refroidir les poires dans le sirop dans un saladier.
- Préchauffer le four à 210° (th. 7).
- Mettre le beurre, le sucre vanillé et 100 g de sucre dans le bol et mixer **30 sec à vitesse 3**.
- Ajouter les œufs entiers et le jaune, la Maïzena, la poudre de noix et le rhum et mixer **30 sec à vitesse 3**.
- Couper les poires en lamelles épaisses.
- Etaler la pâte feuilletée dans un moule à tarte chemisé de papier sulfurisé.
- Etaler la moitié de la crème aux noix dessus, les lamelles de poires puis le reste de crème.
- Cuire au four 10 mn à 210° (th. 7) puis 20 mn à 180° (th. 6).
- Démouler la tarte et la laisser refroidir.
- Quand la tarte a refroidi, mettre le chocolat en morceaux dans le bol et mixer **10 sec à vitesse 9**.
- Ajouter la crème fraîche liquide et régler **4 mn à 90°, vitesse 1**.
- Verser le mélange sur la tarte et lisser.
- Laisser durcir le nappage et servir frais.



Tarte aux fraises

Temps de préparation : 5 mn + Thermomix : 9 mn + Cuisson au four : 35 mn

Pour 1 moule de 31 cm de diamètre

500 g de fraises

Pour la pâte brisée :

150 g de farine *(type 55)*
80 g de beurre
1 pincée de sel
1 c. à café de sucre vanillé

Pour le coulis de fraises :

1 c. à soupe de miel
100 g de fraises
1 pincée de poivre blanc
50 g de cassonade
1 c. à café de vinaigre ou de citron
1 c. à café de fécule de pommes de terre *(facultatif)*



Remplacez la pâte brisée par une pâte sablée.

- Préchauffer le four à 200° (th. 6/7).
- Préparer la pâte brisée : mettre tous les ingrédients et 50 g d'eau dans le bol et régler **30 sec sur fonction Epi**.
- Etaler la pâte au rouleau et en garnir un moule à tarte beurré et fariné. Piquer le fond avec une fourchette et cuire au four 35 mn à 200° (th. 6/7).
- Démouler sur un plat et laisser refroidir.
- Laver les fraises et les équeuter. En réserver 100 g pour le coulis (choisir les plus mûres et les moins présentables). Couper les autres en deux et les disposer sur le fond de tarte en les serrant bien.
- Mettre les fraises restantes, le miel, le vinaigre, le poivre et la cassonade dans le bol et mixer **10 sec à vitesse 8**.
- Régler **6 mn à 90°, vitesse 4**.
- Verser le coulis dans un bol et le laisser refroidir. S'il est trop liquide, ajouter une cuillerée de fécule et régler **2 mn à 90°, vitesse 5**.
- Napper la tarte de coulis refroidi et servir tiède ou froid.

Tarte Normande

Temps de préparation : 5 mn + Thermomix : 50 sec + Macération : 30 mn + Cuisson au four : 35 mn

4 à 5 pommes *(Boskoop de préférence)*
50 g de calvados
100 g de sucre en poudre
3 jaunes d'œufs
10 g de sucre vanillé
200 g de crème fraîche épaisse
50 g d'amandes effilées

Pour la pâte sablée :

250 g de farine
50 g de sucre en poudre
125 g de beurre mou
75 g de lait
2 jaunes d'œufs
1 pincée de sel

- Eplucher et couper les pommes en quartiers et les mettre à macérer pendant 30 mn dans le calvados.
- Préparer la pâte sablée : mettre tous les ingrédients dans le bol et mixer **20 sec à vitesse 4**. Etaler la pâte et la poser dans un plat à tarte fariné.
- Préchauffer le four à 210° (th. 7).
- Disposer les pommes égouttées sur la pâte (garder le jus de macération) et saupoudrer de 20 g de sucre.
- Cuire au four pendant 25 à 30 mn à 210° (th. 7).
- Pendant ce temps, mettre dans le bol les 80 g de sucre restant, les jaunes d'œufs, le sucre vanillé, la crème fraîche et le jus de macération des pommes et mixer **30 sec à vitesse 6**.
- A la fin de la cuisson, verser cette préparation sur les pommes et parsemer d'amandes effilées.
- Cuire au four environ 10 mn à 210° (th. 7).
- Servir tiède ou froid.



Poires farcies en papillotes

Temps de préparation : 10 mn + Thermomix : 26 mn

4 poires bien mûres de 150 g environ
Le jus d'1/2 citron
70 g d'abricots secs
70 g de raisins secs
70 g d'amandes émondées
40 g de beurre mou
70 g de miel

- Mettre les amandes dans le bol et mixer **40 sec à vitesse 10**.
- Ajouter tous les autres ingrédients sauf les poires et le jus de citron et mixer **6 sec à vitesse 5**.
- Réserver dans un saladier.
- Mettre 500 g d'eau dans le bol et régler **5 mn à température Varoma, vitesse 1**.
- Pendant ce temps, préparer les poires en les lavant bien et en coupant un chapeau côté queue sur chacune d'elles. A l'aide d'une petite cuillère, les évider légèrement (de la valeur de 4 cuillerées à café environ) et les citronner pour les empêcher de noircir.
- Farcir le centre évidé de la préparation aux fruits secs et remettre le chapeau sur chacune d'elles.
- Les disposer séparément sur une feuille d'aluminium et les refermer pour former une papillote.
- Mettre les poires dans le Varoma, selon leur taille éventuellement un peu inclinées, en veillant à ce que le couvercle du Varoma soit bien fermé.
- A l'arrêt de la minuterie, poser le Varoma sur le bol et régler **20 mn à température Varoma, vitesse 1**.





Terrine d'agrumes en gelée

Préparation : 15 mn + Thermomix : 5 mn + Attente au réfrigérateur : 12 h

6 oranges avec le zeste d'une demi-orange
50 g de grand marnier
(ou 1 tasse de thé parfumé, Earl Grey par exemple)
1 bonne pincée de poivre
(de préférence blanc)
Le jus d'1 citron
5 feuilles de gélatine
5 c. à café d'aspartam
(ou 100 g de sucre en poudre)

- Prélever le zeste d'une demi-orange.
- Peler 4 oranges à vif et détailler les quartiers au-dessus d'un saladier pour récupérer le jus. Mettre les quartiers d'oranges à macérer 30 mn dans le grand marnier ou le thé.
- 10 mn avant la fin du temps de macération, mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide.
- Égoutter les quartiers d'orange et récupérer le jus de macération.
- Mettre dans le bol l'aspartam ou le sucre, le jus de macération et celui des 2 oranges restantes, le jus de citron, le zeste d'orange et le poivre et régler **3 mn à 60°, vitesse 3**.
- À l'arrêt de la minuterie, ajouter les feuilles de gélatine essorées et régler **2 mn à 60°, vitesse 3**. Laisser refroidir.
- Verser la moitié de ce mélange dans le fond d'un moule et le faire prendre au réfrigérateur ou au congélateur environ 10 mn. Ensuite, déposer dessus en rosace les quartiers d'oranges conservés et recouvrir du reste de gelée.
- Mettre au réfrigérateur au moins 12 h.



Pour démouler la terrine, plongez le moule quelques secondes dans de l'eau très chaude.
Décorez avec des feuilles de menthe et servir avec un thé glacé aux zestes d'orange. On peut aussi réaliser cette recette avec des pamplemousses roses.



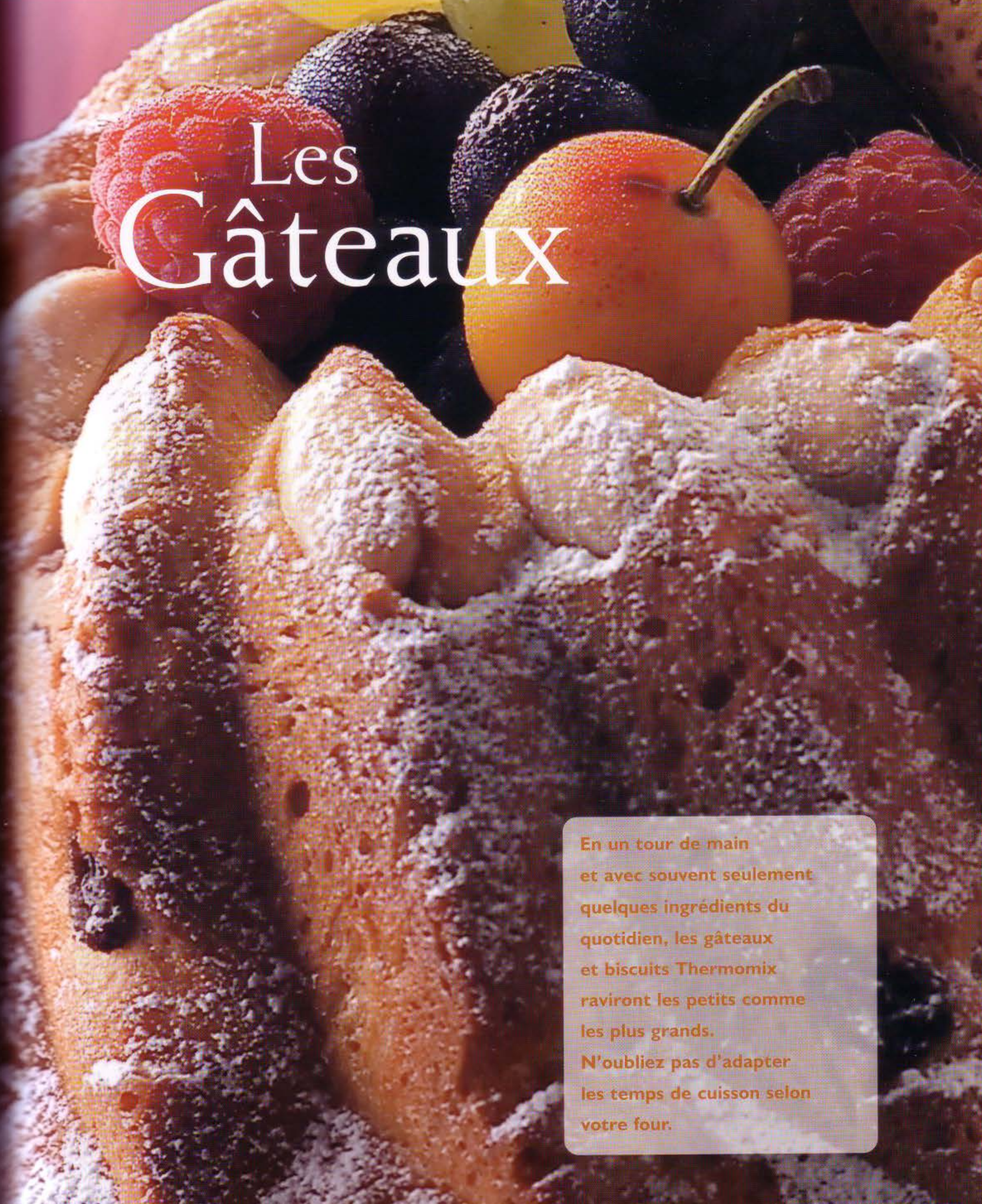


Crumble aux pommes

Thermomix : 30 sec + Cuisson au four : 30 mn

4 à 5 pommes reinette
200 g de farine
100 g de beurre doux ou demi-sel mou
50 g de cassonade
2 pincées de cannelle

- Préchauffer le four à 200° (th. 6/7).
- Mettre la farine, le beurre en morceaux et la cassonade dans le bol et mixer **50 sec à vitesse 2**.
- Vider dans un saladier et pétrir très légèrement du bout des doigts pour homogénéiser les miettes au besoin.
- Peler et épépiner les pommes, les couper en gros morceaux et les disposer dans un plat beurré. Saupoudrer de cannelle et répartir la pâte à crumble dessus en l'émiettant.
- Cuire au four environ 30 mn à 200° (th. 6/7).
- Servir tiède avec de la crème fraîche légèrement battue ou une boule de glace à la vanille.



Les Gâteaux

En un tour de main et avec souvent seulement quelques ingrédients du quotidien, les gâteaux et biscuits Thermomix raviront les petits comme les plus grands. N'oubliez pas d'adapter les temps de cuisson selon votre four.



Petits soufflés aux amandes en cœur de chocolat

Thermomix : 11 mn + Cuisson au four : 15 mn

Pour 6 personnes

4 œufs + 1 blanc
100 g d'amandes émondées
200 g de lait
25 g de beurre + 25 g pour les ramequins
10 g de Maïzena
50 g de sucre + 2 c. à soupe pour les ramequins
6 carrés de chocolat noir
1 pincée de sel

- Préchauffer le four à 180° (th.6).
- Mettre le sucre dans le bol et mixer **10 sec à vitesse 9**. Réserver dans un petit bol.
- Insérer le fouet dans le bol, mettre les 5 blancs d'œufs (conserver 4 jaunes) et une pincée de sel dans le bol et régler **5 mn à 37°, vitesse 3**. Réserver dans un saladier et ôter le fouet.
- Mettre les amandes dans le bol et mixer **15 sec à vitesse 10**.
- Ajouter le lait, la Maïzena et le beurre et régler **3 mn à 100°, vitesse 2**.
- Ajouter les jaunes d'œufs et mixer **10 sec à vitesse 5**. Laisser tiédir à **37°**.
- Insérer le fouet, ajouter les blancs en neige et mixer **2 mn 30 à vitesse 2**.
- Répartir la préparation à mi-hauteur dans 6 ramequins beurrés, ajouter un carré de chocolat à chacun et recouvrir du reste de crème.
- Cuire au four environ 15 mn à 180° (th.6).
- Saupoudrer de sucre glace et servir aussitôt.



Gâteau breton

Thermomix : 5 mn + Cuisson au four : 35 mn

200 g de sucre en poudre
300 g de farine
5 jaunes d'œufs
250 g de beurre demi-sel mou
25 g de lait
1 pincée de sel
10 g de calvados

- Préchauffer le four à 180° (th. 6).
- Mettre le sucre, 4 jaunes d'œufs et une pincée de sel dans le bol et mixer **30 sec à vitesse 4**.
- Racler les parois du bol avec la spatule et mixer **2 mn à vitesse 4**.
- Ajouter le beurre en morceaux et le calvados et mixer **20 sec à vitesse 5**.
- Ajouter la farine et mixer **2 mn sur fonction Epi**. Mixer **10 sec à vitesse 5** afin d'obtenir une pâte homogène.
- Beurrer un moule à gâteau rond et y verser la préparation. Lisser le dessus de la pâte à la spatule et dessiner des croisillons en diagonale avec une fourchette.
- Dans le bol mettre le dernier jaune d'œuf et le lait et mixer **20 sec à vitesse 5**. Etaler ce mélange sur la surface du gâteau.
- Cuire au four environ 35 mn à 180° (th. 6).

Conseil Thermomix

Servez ce gâteau en dessert avec une crème ou à l'heure du thé avec de la confiture.



Pain d'épices

Temps de préparation : 10 mn + Thermomix : 5 mn + Cuisson au four : 1 h 40 mn

Pour 2 moules à cake moyens

150 g de lait
1/2 c. à café de sel
400 g de miel liquide
500 g de farine de blé *(type 55 de préférence)*
1 c. à soupe de bicarbonate de soude
3 c. à café de sucre brun ou roux
Le zeste d'1 orange non traitée
1 c. à café de gingembre en poudre
1 c. à café de cannelle en poudre
1 c. à café d'anis en poudre
1/2 c. à café de noix de muscade en poudre
1 clou de girofle
20 g d'eau de fleur d'oranger

- Mettre le lait et le sel dans le bol et régler **3 mn à 100°, vitesse 4**.
- À l'arrêt de la minuterie, ajouter le miel et mixer **10 sec à vitesse 5**.
- Ajouter tous les autres ingrédients et mixer **1 mn sur fonction Epi**.
- Beurrer et fariner les moules à cake et y verser la pâte.
- Laisser reposer 1 h avant d'enfourner.
- Un quart d'heure avant la fin du temps de repos, préchauffer le four à 140° (th. 4/5).
- Cuire au four 1 h 30 à 140° (th. 4/5) puis environ 10 mn à 180° (th. 6).
- Vérifier la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche.

Conseil Thermomix

Congelez des tranches pour le conserver plus longtemps.
Utilisez des tranches rassises pour faire de la chapelure, délicieuse dans une crème anglaise, mais également dans des plats salés pour épaissir une sauce.

Gâteau de carottes

Thermomix : 7 mn + Cuisson au four : 40 mn

300 g de carottes
300 g d'amandes émondées ou en poudre
4 œufs
200 g de sucre en poudre
60 g de farine
Le jus et zeste d'1/2 citron
1 c. à café de levure chimique
1 pincée de sel

- Préchauffer le four à 180° (th. 6).
- Mettre les amandes dans le bol et mixer **50 sec à vitesse 10**. Réserver dans un saladier.
- Eplucher les carottes, les couper en gros morceaux, les mettre dans le bol et mixer **10 sec à vitesse 9** en aidant avec la spatule. Réserver avec les amandes et nettoyer le bol.
- Insérer le fouet dans le bol, ajouter les blancs d'œufs et le sel et mixer **4 mn à 37°, vitesse 4**. Réserver les blancs en neige.
- Retirer le fouet, mettre dans le bol les jaunes d'œufs et le sucre et mixer **1 mn 30 à vitesse 3**.
- Ajouter le jus de citron et le zeste râpé, les carottes râpées, la poudre d'amandes, la farine et la levure et mixer **1 mn à vitesse 3** en aidant avec la spatule.
- Verser le mélange dans un saladier et y incorporer délicatement les blancs en neige.
- Verser la préparation dans un moule beurré et fariné et cuire au four 40 à 50 mn à 180° (th. 6).

Conseil Thermomix

Après refroidissement, couvrir le gâteau d'un glaçage blanc à l'aide d'un pinceau et laisser durcir.





Galette des Rois Thermomix

Préparation : 10 mn + Thermomix : 2 mn + Cuisson au four : 40 mn

1 jaune d'œuf
25 g de sucre glace Thermomix
1 fève

Pour la pâte feuilletée Thermomix :
300 g de farine
300 g de beurre congelé en petits morceaux au préalable
2 pincées de sel

Pour la crème aux amandes :
160 g de sucre en poudre
200 g de beurre mou en morceaux
4 jaunes d'œufs
200 g d'amandes émondées ou en poudre
50 g de cognac

- Préchauffer le four à 210° (th. 7).
- Préparer la pâte feuilletée : congeler le beurre en petits morceaux au préalable.
- Mettre tous les ingrédients et 150 g d'eau dans le bol et mixer **30 sec à vitesse 6**.
- Etaler la pâte sur un plan de travail bien fariné en un grand rectangle et la replier en 3 en ajoutant de la farine pour éviter qu'elle ne colle.
- Répéter cette opération 3 fois ou plus, en abaissant à chaque fois la pâte à l'aide du rouleau et d'un peu de farine.
- Réserver la pâte au réfrigérateur 10 mn environ.
- Au bout de 10 mn, préparer la crème aux amandes : Mettre le sucre en poudre et les amandes dans le bol et mixer **30 sec à vitesse 9**.
- Insérer le fouet dans le bol, ajouter les autres ingrédients et mixer **15 sec à vitesse 4**.
- Etaler la pâte feuilletée, en deux disques inégaux. Garnir un plat à tarte avec le plus grand en laissant dépasser les bords.
- Verser la crème aux amandes dans le plat, disposer la fève, couvrir avec le second disque de pâte et souder les bords en les ourlant vers l'intérieur.
- Badigeonner le dessus avec un pinceau trempé dans un mélange de jaune d'œuf battu avec de l'eau et dessiner des croisillons à la pointe d'un couteau.
- Cuire au four 30 mn à 210° (th. 7).
- Saupoudrer de sucre glace puis cuire à nouveau environ 10 mn. La galette doit être gonflée et dorée.
- Servir tiède.



Kougelhopf

Thermomix : 5 mn + attente : 1 h 30 + Cuisson au four : 45 mn

Pour 1 gros moule à kougelhopf ou 2 moyens

200 g de lait
650 g de farine
120 g de beurre mou
120 g de sucre en poudre
42 g de levure de boulanger fraîche
2 œufs
1 c. à café de sel
120 g de raisins secs *(facultatif)*
10 g de rhum
1 dizaine d'amandes entières émondées
50 g de sucre glace Thermomix pour le saupoudrage



Gardez d'avance un bocal de raisins macérés dans le rhum que vous mettrez à la place des 10 g de rhum de la recette.

- Mettre le lait, la levure émiettée, le beurre en morceaux, le sucre et le rhum dans le bol et régler **1 mn 30 à 50°, vitesse 4**.
- Ajouter les œufs, la farine et le sel et mixer **8 sec à vitesse 6** en aidant avec la spatule.
- Mixer **3 mn sur fonction Epi**.
- Ajouter les raisins et mixer **10 sec à vitesse 2**.
- Laisser reposer la pâte dans le bol pendant 45 mn. Elle doit arriver jusqu'en haut du bol. La faire alors redescendre à l'aide de la spatule.
- Beurrer un ou deux moules à kougelhopf et déposer une amande entière au fond de chaque rainure. Verser la pâte dans le moule et laisser à nouveau lever la pâte pendant 50 mn dans un endroit tiède (ou dans le four chauffé à 40°).
- Quand la pâte est bien levée, augmenter la température du four à 180° (th. 6) et cuire environ 45 mn.
- Démouler le kougelhopf et le poser sur une grille. Le saupoudrer de sucre glace.



Gâteau marbré

Thermomix : 3 mn + Cuisson au four : 40 mn

100 g de beurre mou
150 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
3 œufs
50 g de lait
270 g de farine
10 g de levure chimique
50 g de cacao amer en poudre

- Préchauffer le four à 180° (th. 6).
- Mettre le beurre en morceaux, les sucres, les œufs et le lait dans le bol et mixer **2 mn à vitesse 5**.
- Ajouter la farine et la levure et mixer **20 sec à vitesse 5**.
- Verser la moitié de la préparation dans un moule à cake beurré et fariné.
- Ajouter le cacao au mélange restant dans le bol, mixer **10 sec à vitesse 7** et verser dans le moule.
- Passer délicatement une fourchette dans le mélange pour obtenir des marbrures.
- Cuire au four environ 40 mn à 180° (th. 6).



Pavé au citron

Temps de préparation : 5 mn + Thermomix : 36 mn

150 g de sucre en poudre
150 g de beurre mou
120 g de lait
2 œufs
200 g de farine
1 pincée de sel
1 c. à café de levure chimique
Le jus et le zeste râpé de 2 citrons

Pour le glaçage *(facultatif)* :
100 g de sucre en poudre
120 g de jus de citron
Quelques rondelles très fines de citron

- Préchauffer le four à 180° (th. 6).
- Mettre le sucre, le beurre en morceaux et le lait dans le bol et mixer **10 sec à vitesse 5**.
- Ajouter les œufs et mixer **5 sec à vitesse 5**.
- Ajouter la farine, le sel, la levure et le zeste et le jus des citrons et mixer **10 sec à vitesse 5**.
- Verser la préparation dans un moule carré *(22 x 22 cm)* ou dans un moule à cake et cuire au four 50 à 60 mn à 180° (th. 6).
- Laisser refroidir et démouler sur une grille.
- Préparer le glaçage : nettoyer et essuyer le bol, y mettre le sucre et mixer **10 sec à vitesse 9**.
- Ajouter le jus de citron et régler **2 mn à 90°, vitesse 2**.
- Mettre le gâteau sur un plat et le piquer par endroits avec une lame de couteau avant de le napper de glaçage à l'aide d'un pinceau.
- Décorer la surface avec des rondelles de citron et laisser refroidir pendant 3 h environ.



Biscuit aux noix

Thermomix : 35 sec + Cuisson au four : 30 mn

200 g de farine
5 œufs
200 g de cerneaux de noix *(150 + 50)*
150 g de sucre en poudre
1/2 sachet de levure chimique
1 pincée de sel

- Préchauffer le four à 180° (th. 6).
- Mettre tous les ingrédients dans le bol sauf les 50 g de noix et mixer **30 sec à vitesse 6**. Ajouter les noix en morceaux et mixer **5 sec à vitesse 1**.
- Verser le mélange dans un moule à gâteau rond beurré et cuire au four 30 mn à 180° (th. 6). Vérifier la cuisson en piquant une lame de couteau qui doit ressortir sèche.
- Déguster ce biscuit refroidi ou tiède avec une crème anglaise.

Brioche Mousseline

Thermomix : 3 mn + Attente : 12 h + Cuisson au four : 30 mn

Pour 1 grande brioche ou 2 petites

350 g de farine
4 œufs
100 g de sucre en poudre
170 g de beurre mou en morceaux
20 g de levure de boulanger fraîche
1/2 c. à café de sel fin

- Mettre la levure émiettée et 20 g d'eau dans le bol et mixer **30 sec à vitesse 3**.
- Ajouter le reste des ingrédients et régler **2 mn sur fonction Epi**.
- Vider la pâte dans un récipient hermétique et laisser reposer 12 h.
- Le lendemain, fariner la pâte et la placer dans 1 grand moule à brioche ou 2 petits.
- Couvrir et laisser de nouveau lever la pâte environ 2 h dans un endroit sec.
- Préchauffer le four à 180° (th. 6).
- Cuire au four environ 30 mn à 180° (th. 6).

Biscuit antillais

Thermomix : 6 mn + Cuisson au four : 30 mn

1 moule rond de 26 cm de diamètre maximum
125 g de noix de coco râpée
15 g de beurre
120 g de sucre en poudre
4 œufs
90 g de farine
1 pincée de sel

- Préchauffer le four à 180° (th. 6).
- Insérer le fouet dans le bol, ajouter les œufs, le sucre et une pincée de sel et mixer **1 mn à vitesse 3**.
- Régler **3 mn à 50°, vitesse 3**.
- Mixer sans le gobelet **1 mn à vitesse 3** pour refroidir la préparation.
- Ajouter la noix de coco et la farine et mixer **40 sec à vitesse 3**.
- Verser dans un moule à gâteau rond beurré et cuire au four environ 30 mn à 180° (th. 6).
- Servir avec une crème anglaise.



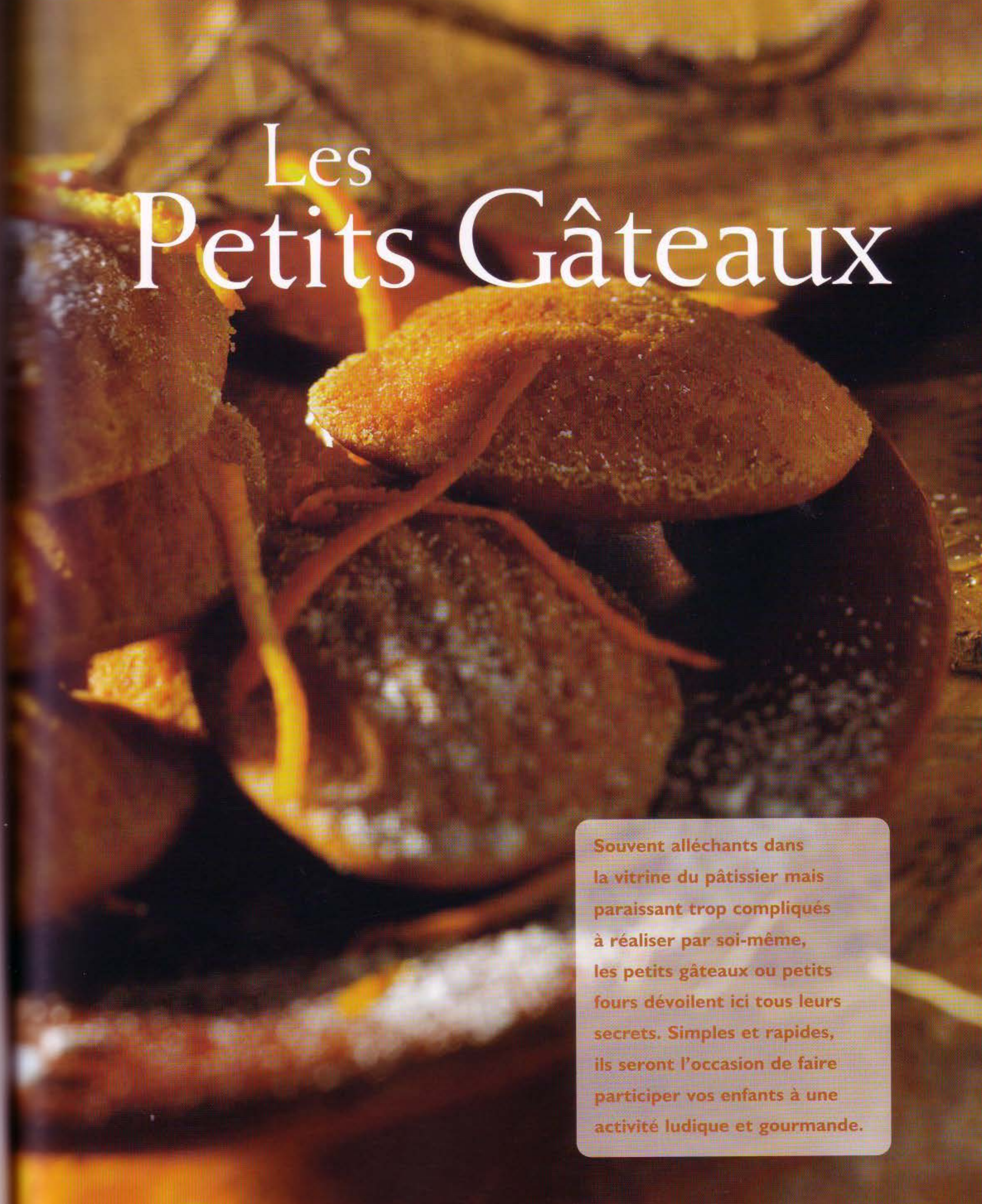
Gâteau au yaourt

Thermomix : 20 sec + Cuisson au four : 40 mn

1 yaourt nature
470 g de farine
3 œufs
120 g d'huile
350 g de sucre
1/2 sachet de sucre vanillé
1 paquet de levure
20 g de rhum ou de cointreau
10 g de beurre pour le moule

- Préchauffer le four à 180° (th. 6).
- Mettre tous les ingrédients dans le bol et mixer **20 sec à vitesse 5** en aidant avec la spatule.
- Verser la préparation dans un moule beurré et cuire au four environ 40 mn à 180° (th. 6).

Les Petits Gâteaux



Souvent alléchants dans la vitrine du pâtissier mais paraissant trop compliqués à réaliser par soi-même, les petits gâteaux ou petits fours dévoilent ici tous leurs secrets. Simples et rapides, ils seront l'occasion de faire participer vos enfants à une activité ludique et gourmande.



Muffins aux myrtilles

Temps de préparation : 2 mn + Thermomix : 20 sec + Cuisson au four : 35 mn

Pour environ 12 muffins

200 g de myrtilles fraîches ou surgelées
150 g de beurre mou
130 g de sucre en poudre
150 g de farine
160 g de lait
2 œufs
1 sachet de levure chimique
1/2 c. à café de sel
5 g d'extrait de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé

Conseil Thermomix

Ces petits gâteaux d'origine anglaise sont délicieux au petit-déjeuner ou au goûter.

- Préchauffer le four à 180° (th. 6) et beurrer et fariner les moules à muffins.
- Mettre tous les ingrédients sauf les myrtilles dans le bol et mixer **20 sec à vitesse 3**.
- Remplir les moules de pâte au 2/3, répartir les myrtilles à l'aide d'une cuillère à café et les plonger dans la pâte.
- Cuire au four environ 35 mn à 180° (th. 6).
- Laisser refroidir 5 mn puis démouler sur une grille.



Cornes de gazelle

Temps de préparation : 10 mn + Thermomix : 3 mn + Attente : 1 h + Cuisson au four : 20 mn

Pour une vingtaine de cornes

Pour la pâte :
350 g de farine
1 œuf
120 g de beurre mou coupé en morceaux
50 g d'eau tiède

Pour la farce d'amandes :
200 g de sucre en poudre
200 g d'amandes émondées
2 petits blancs d'œufs
20 g d'eau de fleur d'oranger

Conseil Thermomix

Accompagnez les cornes de gazelle d'un bon thé à la menthe maison.

- Préparer la pâte au moins 1 h à l'avance : mettre dans le bol tous les ingrédients et mixer **1 mn sur fonction Epi.**
- Mettre la pâte en boule dans un saladier et laisser reposer.
- Préparer la farce d'amandes : mettre le sucre dans le bol et mixer **10 sec à vitesse 9**. Réserver dans un petit bol.
- Mettre les amandes dans le bol et mixer **50 sec à vitesse 9**.
- Ajouter le sucre glace, les blancs d'œufs et l'eau de fleur d'oranger et mixer **30 sec à vitesse 3**.
- Après repos de la pâte, préchauffer le four à 180° (th. 6).
- Etaler la pâte finement au rouleau à pâtisserie. Faire des rectangles de 12 cm sur 8, et déposer sur chacun un boudin de farce d'amandes, rouler et donner une forme de croissants. Piquer sur chaque corne un cure dent pour bien tenir la pâte.
- Déposer les cornes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuire au four environ 20 mn à 180° (th. 6). Saupoudrer de sucre glace et servir tiède ou froid.



Cookies

Temps de préparation : 5 m + Thermomix : 25 sec + Cuisson au four : 15 mn

Pour 15 cookies moyens

1 œuf
100 g de sucre roux
60 g de beurre mou
180 g de farine
100 g de pépites de chocolat
1 sachet de sucre vanillé
1/2 sachet de levure
1 pincée de sel



Avant cuisson, ajouter à la pâte de la noix de coco râpée ou des raisins macérés dans du rhum.

- Préchauffer le four à 180° (th. 6).
- Mettre tous les ingrédients dans le bol sauf les pépites de chocolat et mixer **15 sec à vitesse 5**.
- Ajouter les pépites de chocolat et mixer à nouveau **10 sec à vitesse 4**.
- Former des petites boules de pâte et les déposer assez espacées sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- Cuire au four environ 15 mn à 180° (th. 6).
- Laisser tiédir et déguster.



Madeleines

Temps de préparation : 5 mn + Thermomix : 50 sec + Cuisson au four : 10 mn

Pour environ 60 madeleines

Moule à madeleines
300 g de farine
300 g de sucre en poudre
4 œufs
250 g de beurre mou
10 g de sucre vanillé ou le zeste d'1 citron

Conseil Thermomix

Conservez les madeleines dans une boîte hermétique.

- Préchauffer le four à 180° (th. 6).
- Mettre le sucre, le sucre vanillé ou le zeste de citron et les œufs dans le bol et mixer **30 sec à vitesse 4**.
- Ajouter le beurre en morceaux et la farine et mixer **20 sec à vitesse 5**.
- Verser la valeur d'une cuillérée à café dans chaque moule à madeleines beurré et cuire au four environ 10 mn à 180° (th. 6). Prolonger la cuisson si nécessaire.
- Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Petits sablés

Temps de préparation : 5 mn + Thermomix : 30 sec +
Attente au frais : 1 h + Cuisson au four : 15 mn

250 g de farine
2 jaunes d'œufs
130 g de beurre mou
120 g de sucre en poudre
20 g de lait
1 pincée de sel

Conseil Thermomix

Parfumez vos sablés avec une goutte d'eau de fleur d'oranger ou un zeste de citron.

- Mettre le sucre dans le bol et mixer **10 sec à vitesse 9**.
- Ajouter tous les autres ingrédients et mixer **20 sec à vitesse 6**.
- Sortir la pâte du bol et lui donner une forme de boudin. Le poser sur une feuille aluminium et le laisser au frais 1 h.
- Préchauffer le four à 210° (th. 7).
- Couper le boudin en rondelles, les saupoudrer de sucre glace et cuire au four environ 15 mn à 210° (th. 7). Les sablés doivent prendre une jolie coloration dorée.

Madeleines, Rochers coco, Tuiles aux amandes et Financiers >



Pets de nonne

Temps de préparation : 5 mn + Thermomix : 7 mn + Attente : 10 mn + Friture : 15 mn

120 g de farine
80 g de beurre mou
1/2 c. à café de sel fin
10 g de sucre
3 œufs
1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
Sucre glace Thermomix

- Préparer une pâte à choux : mettre 150 g d'eau, le beurre en morceaux et le sel dans le bol et régler **4 mn 30 à 100°, vitesse 1**.
- Ajouter la farine, l'eau de fleur d'oranger et le sucre et mixer **1 mn 30 à vitesse 3**.
- Laisser refroidir la pâte en plongeant le bol dans un récipient d'eau froide quelques minutes.
- Ajouter ensuite les œufs un à un par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche à **vitesse 5**, puis mixer **30 sec à vitesse 5**.
- Prélever des petites quantités de pâte en utilisant une cuillère à café et les plonger dans la friture chaude.
- Retourner avec l'écumoire lorsque les pets de nonne remontent à la surface.
- Égoutter lorsqu'ils sont bien dorés.
- Saupoudrer de sucre glace et servir aussitôt.



Rochers coco

Temps de préparation : 5 mn + Thermomix : 4 mn + Cuisson au four : 20 mn

Pour une quinzaine de rochers

5 blancs d'œufs
200 g de sucre en poudre
250 g de noix de coco en poudre
1 pincée de sel

- Préchauffer le four à 180° (th. 6).
- Insérer le fouet dans le bol, ajouter les blancs d'œufs, le sucre et le sel et régler **4 mn à 37°, vitesse 3**.
- À l'arrêt de la minuterie, ajouter la poudre de coco et mixer **5 sec à vitesse 4**.
- Chemiser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et y déposer des petits tas de la préparation à l'aide d'une petite cuillère.
- Cuire au four environ 20 mn à 180° (th. 6).
- Si les rochers sont trop pâles, ajouter 5 mn de cuisson à 210° (th. 7).



Pancakes

Thermomix : 1 mn + Cuisson à la poêle : 2 à 3 mn par crêpe

170 g de farine
200 g de lait
20 g de sucre en poudre
10 g de levure chimique
1/2 c. à café de sel
20 g d'huile
1 œuf

- Mettre tous les ingrédients dans le bol et mixer **1 mn à vitesse 9**. La préparation doit être épaisse.
- Faire cuire dans une poêle anti-adhésive, à température modérée, par petites crêpes de 7 à 8 cm de diamètre.
- Retourner les pancakes dès que des petites bulles se forment à la surface.
- Les pancakes doivent être dorées.

Conseil Thermomix

Accompagnez de sirop d'érable, de miel, de confiture, de pâte à tartiner ou de coulis de fruits Thermomix ou ajoutez des myrtilles dans la pâte avant cuisson.



Financiers

Temps de préparation : 5 mn + Thermomix : 5 mn + Cuisson au four : 20 mn

Pour environ 20 financiers

100 g de farine
120 g d'amandes émondées *(ou en poudre)*
280 g de sucre en poudre
230 g de beurre mou
5 blancs d'œufs
10 g de confiture d'abricot *(sans gros morceaux)*

- Préchauffer le four à 180 ° (th. 6).
- Mettre les amandes dans le bol et mixer **10 sec à vitesse 9**.
- Insérer le fouet dans le bol, ajouter la farine et le sucre et mixer **10 sec à vitesse 2**.
- Ajouter les blancs d'œufs et mixer **1 mn à vitesse 3** puis régler **3 mn à 60°, vitesse 2**.
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter la confiture d'abricot et le beurre en morceaux et mixer **40 sec à vitesse 3**.
- Verser la pâte dans des petits moules à financier beurrés et cuire au four environ 20 mn à 180° (th. 6) jusqu'à ce que les financiers soient bien dorés.

Tuiles aux amandes

Temps de préparation : 15 mn + Thermomix : 3 mn + Cuisson au four : 8 mn

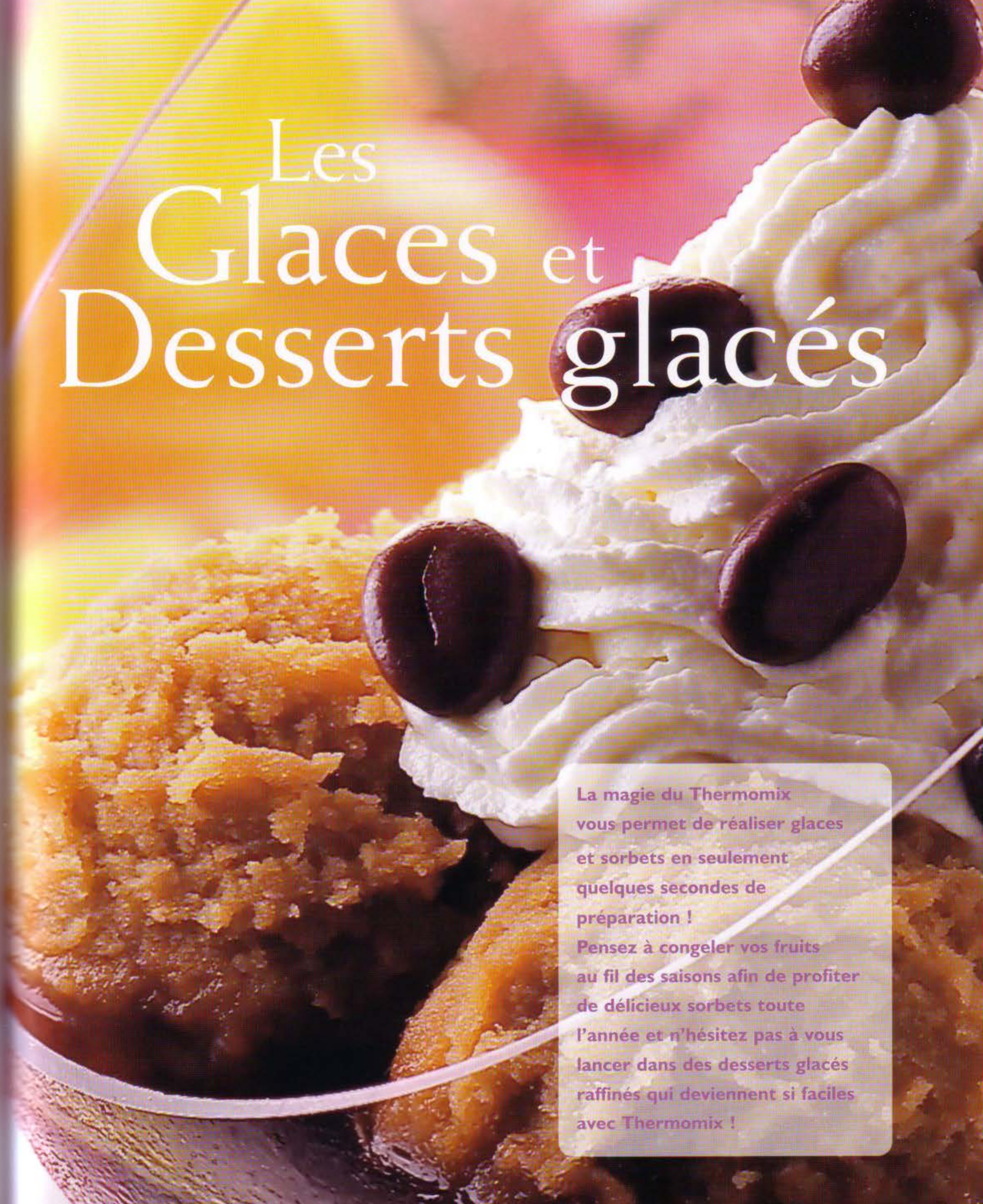
Pour environ 30 petites tuiles

35 g de beurre
2 blancs d'œufs
100 g de sucre
50 g de farine
80 g d'amandes effilées
1 pincée de sel



Conservez les tuiles à l'abri de l'humidité, dans une boîte bien hermétique car elles se ramollissent très vite.

- Préchauffer le four à 180° (th. 6).
- Mettre le beurre dans le bol et régler **2 mn à 70°, vitesse 2**.
- À l'arrêt de la minuterie, ajouter le sucre, la farine, les œufs et le sel et mixer **10 sec à vitesse 4**.
- Recouvrir une tôle à pâtisserie de papier sulfurisé, y déposer à la petite cuillère des tas de pâte et les étaler finement avec le dos de la cuillère en laissant un espace d'au moins 5 cm entre eux. Parsemer d'amandes effilées.
- Cuire au four environ 8 mn à 180° (th. 6). Les tuiles sont cuites dès que les bords sont bruns (pas trop foncés), tandis que le milieu reste clair.
- A la sortie du four, mettre en forme les tuiles sur un rouleau à pâtisserie ou une bouteille.
- Préparer une nouvelle fournée.



Les Glaces et Desserts glacés

La magie du Thermomix vous permet de réaliser glaces et sorbets en seulement quelques secondes de préparation !
Pensez à congeler vos fruits au fil des saisons afin de profiter de délicieux sorbets toute l'année et n'hésitez pas à vous lancer dans des desserts glacés raffinés qui deviennent si faciles avec Thermomix !

Glace au chocolat

Thermomix : 10 mn + Attente au congélateur : 24 h

200 g de chocolat noir *(55 % de cacao)*
1 pincée de café instantané
6 jaunes d'œufs
500 g de lait demi-écrémé
250 g de crème fraîche liquide
100 g de sucre en poudre

- Mettre le chocolat et le café dans le bol et mixer **10 sec à vitesse 9**.
- Ajouter 50 g de lait et régler **3 mn à 60°, vitesse 5**.
- Ajouter les autres ingrédients sauf la crème et régler **6 mn à 80°, vitesse 3**.
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter la crème fraîche et mixer **7 sec à vitesse 5**.
- Retirer le bol du socle et laisser refroidir.
- Quand la crème est froide, la verser dans un bac à glaçons et la mettre au congélateur pendant au moins 24 h.
- Au moment de servir, mettre les glaçons de crème dans le bol et mixer environ **40 sec** ou plus **à vitesse 6** en aidant avec la spatule.

Glace à la fraise

Thermomix : 5 mn + Attente au congélateur : 24 h

500 g de fraises
(de préférence des Guarriguettes)
2 blancs d'œufs
250 g de crème fraîche liquide
150 g de sucre en poudre

- Préparer la glace la veille : mettre les fraises lavées et équeutées et le sucre dans le bol et mixer **30 sec à vitesse 8**.
- Ajouter la crème liquide et mixer **20 sec à vitesse 3**.
- Verser la préparation dans un saladier et nettoyer et essuyer le bol.
- Insérer le fouet dans le bol, y ajouter les blancs d'œufs et régler **3 mn à 37°, vitesse 3**.
- Incorporer délicatement les blancs en neige à la purée de fruits.
- Verser dans des bacs à glaçons ou dans un moule en couche fine et mettre au congélateur 24 h.
- Au moment de servir, mettre la glace en morceaux dans le bol et mixer **1 mn à vitesse 6** en aidant avec la spatule.



Sorbet allégé aux framboises

Thermomix exclusivement : 30 sec

400 g de framboises surgelées
1 yaourt fermenté au bifidus actif
10 g d'aspartam en poudre
40 g de fructose

- Mettre tous les ingrédients dans le bol et mixer **30 sec à vitesse 9** jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse.
- Déguster aussitôt ou placer au congélateur et sortir 15 mn avant de servir.

Conseil Thermomix

L'aspartam et le fructose se trouvent au rayon diététique des grandes surfaces.

Glace à la banane, fraise, chocolat et amandes abricots >



Glace à la banane

Temps de préparation : 5 mn + Thermomix : 2 mn + Attente au congélateur : 24 h

2 bananes bien mûres
400 g de lait
80 g de sucre en poudre
40 g de crème fraîche liquide ou 100 g de lait
Le jus d'1/2 citron

- Congeler au préalable les bananes épluchées et coupées en morceaux.
- Verser le lait dans des bacs à glaçons et le congeler également.
- Le lendemain, mettre le sucre dans le bol et mixer **10 sec à vitesse 9**.
- Ajouter la crème fraîche (ou le lait), les glaçons de lait, les morceaux de bananes congelées et le jus de citron et mixer environ **1 mn** de **vitesse 6 à 10** en aidant avec la spatule jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Pour une glace plus onctueuse, insérer ensuite le fouet dans le bol et mixer **20 sec à vitesse 3**.
- Servir aussitôt.

Conseil Thermomix

Ajoutez à la recette des morceaux de bananes séchées ou des pépites de chocolat.

Glace indienne amandes abricots

Préparation : 5 mn + Thermomix : 2 mn + Attente au congélateur : 24 h

500 g d'abricots
350 g de crème fraîche liquide
50 g de sucre en poudre
30 g d'amandes effilées

- Griller à sec les amandes effilées à la poêle.
- Pocher les abricots dans de l'eau bouillante quelques minutes afin qu'ils ramollissent.
- Les éplucher, les dénoyauter et les couper en 4.
- Mettre les morceaux d'abricots dans le bol et mixer **30 sec à vitesse 8**.
- Ajouter tous les autres ingrédients et mixer **15 sec à vitesse 5**.
- Verser la préparation dans des bacs à glaçons ou dans un moule sur une fine épaisseur et mettre au congélateur 24 h.
- Au moment de servir, mettre les glaçons dans le bol et mixer **1 mn à vitesse 6** en aidant avec la spatule.



Sorbet au melon

Thermomix exclusivement : 2 mn

500 g de pulpe de melon surgelée
Le jus d'1/2 orange
70 g de sucre en poudre
50 g de muscat ou de porto blanc
1 blanc d'œuf

- Congeler la pulpe de melon en petits morceaux au préalable.
- Au moment de servir, mettre le sucre dans le bol et mixer **15 sec à vitesse 9**.
- Ajouter le reste des ingrédients dans le bol et mixer **1 mn à vitesse 6** en aidant avec la spatule.
- Pour un sorbet plus mousseux, insérer le fouet et mixer **20 sec à vitesse 3**.

Conseil Thermomix

Pour des enfants, remplacez le muscat par le jus d'1/2 orange supplémentaire.
Si le melon est très sucré, réduisez ou supprimez le sucre, vous obtiendrez alors un dessert léger.
Pour une jolie présentation, givrez la coque du melon au congélateur et présentez-y le sorbet.



Glace au café

Temps de préparation : 5 mn + Thermomix : 8 mn + Attente au congélateur : 24 h

6 jaunes d'œufs
500 g de lait demi-écrémé
250 g de crème fraîche liquide
100 g de sucre en poudre
1 c. à soupe de café instantané *(type Nescafé)*
1 pincée de cacao en poudre

- Mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le café, le cacao et le lait dans le bol et régler **6 mn à 80°, vitesse 3**.
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter la crème fraîche et mixer **7 sec à vitesse 5**.
- Retirer le bol du socle et laisser refroidir.
- Quand la crème est froide, la verser dans un bac à glaçons et la mettre au congélateur pendant au moins 24 h.
- Avant de la servir, mettre les glaçons de crème au café dans le bol et mixer **1 mn à vitesse 6** en aidant avec la spatule.
- Pour une glace plus onctueuse, insérer le fouet dans le bol et mixer à nouveau **20 sec à vitesse 4**.

Conseil Thermomix

Pour une glace plus corsée, pulvérisez 2 cuillerées à soupe de café en grains en réglant 20 sec à vitesse 9 et l'ajouter au café dans la première étape.

Café Liégeois

Temps de préparation : 5 mn + Thermomix : 15 mn + Attente au congélateur : 24 h

Pour 5 à 6 personnes

250 g de café noir
50 g de sucre en poudre
50 g de grains de café de confiseur *(facultatif)*

Pour la glace au café :
6 jaunes d'œufs
500 g de lait demi-écrémé
250 g de crème fraîche liquide
100 g de sucre en poudre
1 c. à soupe de café instantané *(type Nescafé)*
1 pincée de cacao en poudre

Pour la crème chantilly :
350 g de crème liquide très froide à 30% m.g. minimum
40 g de sucre en poudre
10 g de sucre vanillé

- La veille préparer la glace au café : mettre tous les ingrédients sauf la crème dans le bol et régler **6 mn à 80°, vitesse 3**.
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter la crème fraîche et mixer **7 sec à vitesse 5**.
- Retirer le bol du socle et laisser refroidir.
- Quand la crème est froide, la verser dans un bac à glaçons et la mettre au congélateur pendant au moins 24 h.
- Le lendemain, préparer à l'avance le café : mélanger le café fort au sucre en poudre et laisser refroidir au réfrigérateur.
- Préparer la crème chantilly : insérer le fouet dans le bol, ajouter tous les ingrédients et mixer environ **50 sec à vitesse 3**. Observer la prise de la crème et, si besoin, poursuivre le mixage en surveillant jusqu'à environ **2 mn** selon la consistance obtenue.
- Mettre 5 à 6 verres à cocktail ou coupes à dessert au réfrigérateur.
- Avant de servir, mettre les glaçons de crème au café dans le bol et mixer **1 mn à vitesse 6** en aidant à la spatule.
- Présenter les coupes : mettre 2 cuillerées à soupe de café sucré au fond des coupes, compléter de boules de glace au café puis couronner de crème chantilly et de grains de café.





Poires Belle-Hélène

Temps de préparation : 5 mn + Thermomix : 24 mn

4 poires bien mûres
1 c. à soupe de jus de citron
4 boules de glace vanille Thermomix
Amandes effilées
Crème chantilly Thermomix

Pour la sauce au chocolat :
120 g de crème fraîche épaisse
1/2 c. à soupe de miel
1 sachet de sucre vanillé
50 g de chocolat noir

- Eplucher les poires, les couper en deux et les arroser du jus de citron.
- Mettre 500 g d'eau dans le bol, déposer les poires dans le Varoma et poser ce dernier sur le bol. Régler **20 mn à température Varoma, vitesse 1**.
- Pendant ce temps, faire griller les amandes à sec dans une poêle.
- A l'arrêt de la minuterie, retirer le Varoma et vider le bol. Laisser refroidir les poires.
- Après complet refroidissement des poires, préparer la sauce au chocolat : mettre la crème fraîche, le miel et le sucre vanillé dans le bol et régler **3 mn à 90°, vitesse 2**.
- Ajouter le chocolat en morceaux par l'orifice du couvercle et mixer **1 mn à 50°, vitesse 4**.
- Disposer dans 4 assiettes 2 moitiés de poires et une boule de glace vanille (avec crème chantilly selon goût). Napper de chocolat chaud, saupoudrer d'amandes grillées et servir aussitôt.



Granité express au café

Thermomix exclusivement : 1 mn

20 g de café instantané en poudre
210 g de lait Gloria non sucré
130 g de sucre en poudre
800 g de glaçons

- Mettre des coupes à dessert au congélateur 45 mn avant la préparation.
- Mettre tous les ingrédients dans le bol et mixer **1 mn à vitesse 9** en aidant avec la spatule.
- Déguster aussitôt.



Cette recette, entre la glace et le sorbet, offre un dessert rapide et facile à réaliser avec des ingrédients du quotidien.



Banana split

- Composer une coupe d'une banane fendue dans le sens de la longueur, de boules de glace Thermomix (vanille, chocolat, fraise), de sauce au chocolat ou coulis de fruits rouges, d'amandes effilées ou noisettes concassées grillées et de crème chantilly.

Oranges givrées

Thermomix : 2 mn + Attente au congélateur : 4 h

4 grosses oranges
(de préférence non traitées ou bio)
Le jus d'1 citron
150 g de sucre en poudre
1 blanc d'œuf

- Laver soigneusement les oranges. Découper un chapeau au sommet de chacune et retirer délicatement la chair dans un saladier en veillant à ne pas percer l'écorce. Pour cela, utiliser une cuillère à pamplemousse et une petite cuillère en grattant bien l'intérieur des oranges afin d'enlever toutes les peaux.
- Placer les oranges vidées et leurs chapeaux au congélateur.
- Mettre la pulpe et le jus recueillis dans le bol et mixer **20 sec à vitesse 8**.
- Passer le jus à l'aide du panier de cuisson.
- Rincer le bol et l'essuyer. Insérer le fouet dans le bol, ajouter le blanc d'œuf et régler **1 mn 30 à 37°, vitesse 3**.
- À l'arrêt de la minuterie, ajouter le jus de citron, le jus d'orange filtré et le sucre et mixer **10 sec à vitesse 5**.
- Remplir les écorces d'oranges conservées de la préparation. Il reste environ un bol de jus. Mettre le tout au congélateur au moins 4 h.
- Une fois que le sorbet est pris dans les oranges, ajouter sur celles-ci 1 à 2 cuillerées à café du sorbet pris dans le bol, en faisant un dôme avec le dos de la cuillère. Mettre les chapeaux sur chaque orange.
- Sortir les oranges givrées 10 mn avant de servir pour que le sorbet ramollisse.



Pêches Melba

Temps de préparation : 15 mn + Thermomix : 8 mn

Pour 8 personnes

4 pêches moyennes
20 g de jus de citron
Glace à la vanille Thermomix
Coulis de fruits rouges Thermomix
Chantilly Thermomix
Amandes effilées

- Laver les pêches, les couper en deux et les arroser de jus de citron.
- Les poser côté arrondi vers le bas dans le Varoma. Mettre 600 g d'eau dans le bol, poser le Varoma sur le couvercle et régler **8 mn à température Varoma, vitesse 1**.
- A l'arrêt de la minuterie, sortir les pêches, les éplucher et les couper en deux.
- Préparer des coupes à dessert individuelles avec une demi-pêche, de la crème chantilly, 2 boules de glace à la vanille et décorer de coulis de fruits rouges et d'amandes grillées.

Glace aux noix de pécan et au sirop d'érable

Préparation : 10 mn + Thermomix : 8 mn + Attente au congélateur : 24 h

Pour la glace :
6 jaunes d'œufs
80 g de sirop d'érable
500 g de lait demi-écrémé
250 g de crème fraîche liquide
40 g de whisky

Pour le caramel :
130 g de noix de pécan
100 g de sucre en poudre

- La veille préparer la glace : mettre tous les ingrédients sauf la crème et le whisky dans le bol et régler **7 mn à 80°, vitesse 4**.
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter la crème fraîche et le whisky et mixer **7 sec à vitesse 5**.
- Retirer le bol du socle et laisser refroidir.
- Quand la crème est froide, la verser dans un bac à glaçons et la mettre au congélateur pendant au moins 24 h.
- Le lendemain, préparer un caramel dans une casserole avec le sucre et 50 g d'eau.
- Etaler les noix de pécan sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et verser aussitôt le caramel dessus. Laisser refroidir complètement puis concasser le caramel aux noix.
- Au moment de servir, mettre les glaçons de crème dans le bol avec les noix de pécans caramélisées et mixer environ **40 sec** ou plus **à vitesse 6** en aidant avec la spatule.
- Servir aussitôt accompagné éventuellement de crème chantilly et de caramel liquide.



Nougat glacé

Thermomix : 7 mn + Attente au congélateur : 12 h

100 g de fruits secs
(amandes émondées, noisettes ou pistaches décortiquées)
100 g de fruits confits
100 g de sucre en poudre
100 g de miel d'acacia
3 œufs
400 g de crème liquide à 35% m.g. minimum
1 pincée de sel

- Insérer le fouet dans le bol, y ajouter les blancs d'œufs et le sel et régler **4 mn à 37°, vitesse 3**. Verser les blancs en neige dans un saladier.
- Insérer le fouet dans le bol, ajouter les jaunes d'œufs, le miel et le sucre et mixer **2 mn à vitesse 3**.
- Oter le fouet, ajouter les fruits confits et les fruits secs et mixer **10 sec à vitesse 4**.
- Incorporer délicatement la préparation aux œufs en neige dans le saladier.
- Nettoyer le bol à l'eau froide, l'essuyer et y insérer le fouet. Ajouter la crème liquide et mixer environ **50 sec à vitesse 3**, jusqu'à ce que la crème soit prise. Prolonger le mixage si nécessaire en surveillant la prise.
- Incorporer la crème chantilly au mélange du saladier et verser le tout dans un moule à cake chemisé de film alimentaire.
- Mettre au congélateur pendant 12 h minimum.
- Démouler et servir en tranches épaisses accompagnées d'un coulis de fruits rouges ou d'abricots.





Omelette norvégienne

Préparation : 10 mn + Thermomix : 17 mn + Cuisson au four : 17 mn + Attente au congélateur : 30 mn

Pour 8 personnes

Pour la glace à la vanille :
6 jaunes d'œufs
100 g de sucre en poudre
10 g de sucre vanillé
500 g de lait demi-écrémé
250 g de crème fraîche liquide

Pour le biscuit :
6 œufs
200 g de sucre en poudre
150 g de farine
10 g de cognac
Le zeste d'un citron
2 pincées de sel
30 g d'amandes effilées

Pour la meringue à l'italienne :
3 blancs d'œufs
100 g de sucre en poudre
1 pincée de sel

- Préparer la glace à la vanille la veille : mettre tous les ingrédients sauf la crème fraîche dans le bol et régler **6 mn à 80°, vitesse 3**.
- À l'arrêt de la minuterie, ajouter la crème fraîche et mixer **7 sec à vitesse 5**.
- Retirer le bol du socle et laisser refroidir. Quand la crème est froide, la verser dans un bac à glaçons ou dans un moule sur une fine épaisseur et la mettre au congélateur.
- Quelques heures avant de commencer l'omelette norvégienne, mettre la glace en morceaux dans le bol et mixer **1 mn à vitesse 6** en aidant avec la spatule. Replacer la glace au congélateur.
- Préparer le biscuit : préchauffer le four à 210 ° (th. 7).
- Mettre 3 œufs entiers, 3 jaunes d'œufs (réserver les blancs), le sucre, le zeste de citron et le cognac dans le bol et mixer **2 mn à vitesse 6**.
- Ajouter la farine et 1 pincée de sel et mixer **10 sec à vitesse 3**. Verser le mélange dans un saladier.
- Laver le bol à l'eau froide, l'essuyer et y insérer le fouet. Ajouter les 3 blancs d'œufs gardés et 1 pincée de sel et mixer **4 mn à 37°, vitesse 3**.
- Incorporer délicatement les blancs en neige au mélange réservé.
- Verser sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et parsemer des amandes effilées.
- Cuire au four 12 à 15 mn à 210° (th. 7).
- Laisser refroidir le biscuit.
- Chemiser un moule à cake de film alimentaire. Tapisser le fond d'un morceau du biscuit découpé aux dimensions du moule. Répartir dessus des boules de glace à la vanille et couvrir du reste du biscuit découpé.
- Mettre le moule au freezer pour éviter que la glace ne fonde.
- Préparer la meringue à l'italienne : insérer le fouet dans le bol bien nettoyé, y ajouter les blancs d'œufs, le sel et 50 g de sucre et régler **4 mn à 37°, vitesse 3**. Au bout de **2 mn**, ajouter 50 g de sucre par l'orifice du couvercle.
- Démouler le biscuit sur un plat de service. Remplir une poche à douille cannelée de la meringue et nappez-en complètement le biscuit.
- Faire dorer au four 5 à 7 mn à 210° (th.7) et servir aussitôt l'omelette coupée en tranches épaisses.



Profiteroles

Temps de préparation : 10 mn + Thermomix : 18 mn + Cuisson au four : 25 mn

Pour 6 à 8 personnes

Pour la pâte à choux :

80 g de beurre mou
120 g de farine
10 g de sucre en poudre
3 œufs
1 pincée de sel

Pour la glace à la vanille :

6 jaunes d'œufs
500 g de lait demi-écrémé
250 g de crème fraîche liquide
100 g de sucre en poudre
10 g de sucre vanillé

Pour la sauce au chocolat :

250 g de chocolat noir à 70% minimum
40 g de beurre mou
200 g de lait

- La veille préparer la glace à la vanille : mettre tous les ingrédients sauf la crème dans le bol et régler **6 mn à 80°, vitesse 3**.
- À l'arrêt de la minuterie, ajouter la crème fraîche et mixer **7 sec à vitesse 5**.
- Retirer le bol du socle et laisser refroidir.
- Quand la crème est froide, la verser dans un bac à glaçons ou dans un moule en fine épaisseur et la mettre au congélateur.
- Le lendemain, préparer la pâte à choux : préchauffer le four à 220° (th. 7/8).
- Mettre 150 g d'eau, le beurre, le sel et le sucre dans le bol et régler **5 mn à 100°, vitesse 1**.
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter la farine et mixer **1 mn 30 à vitesse 3**.
- Laisser refroidir la pâte en plongeant le bol dans un récipient d'eau froide quelques minutes.
- Ajouter ensuite les œufs un à un par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche **à vitesse 5** et mixer **30 sec à vitesse 5**.
- Chemiser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Déposer des noix de pâte sur la plaque à l'aide d'une poche à douille.
- Cuire au four 25 à 30 mn. Laisser les choux dans le four éteint avec la porte ouverte pour qu'ils se dessèchent bien.
- Après refroidissement des choux, préparer la sauce au chocolat : mettre le chocolat en morceaux dans le bol et mixer **10 sec à vitesse 9**.
- Ajouter le beurre et le lait et régler **4 mn à 100°, vitesse 2**. Verser la sauce au chocolat dans une saucière.
- Sortir la glace à la vanille du congélateur, la mettre dans le bol nettoyé à l'eau froide et mixer **1 mn à vitesse 6** en aidant avec la spatule.
- Couper les choux en deux, les fourrer de glace à la vanille et napper de sauce au chocolat.
- Servir le reste de sauce dans la saucière.



Fourrez les choux de crème chantilly à la place de la glace.



Index thématique

Le B.A.-BA

Le Chocolat

Les Confitures

Les Crèmes

Les Fruits

Les **Gâteaux**

Les **Petits Gâteaux**

Les **Glaces** et les **Desserts glacés**



Index alphabétique

Recettes rapides
Recettes économiques
Recettes légères
Recettes créatives